рипол классик

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Котлеты и запеканки стали для нас обыденными блюдами на каждый день, а вот рулеты, холодцы и заливное зачастую готовятся только по праздникам. Авторы этой книги предлагают иначе взглянуть на уже привычные всем блюда. В ней вы найдете рецепты котлет, которые могут украсить любой праздничный стол, а также рецепты заливных блюд, рулетов и холодца, способных разнообразить меню обедов и ужинов в будни.

- Составитель Татьяна Владимировна Лагутина
  - Введение
  - Котлеты
    - Котлеты из фарша
    - Котлеты из фарша с картофелем
    - Котлеты из фарша с помидором
    - Котлеты из фарша с тыквой
    - Котлеты из фарша с овощами
    - Котлеты из фарша по-шведски
    - Котлеты из фарша с крапивой
    - Котлеты из фарша с овсяными хлопьями
    - Котлеты из говядины со шпинатом
    - Котлеты из говядины со шпиком
    - Котлеты из говядины со сладким перцем
    - Котлеты из говядины с молочным соусом
    - Котлеты из говядины и свинины
    - Котлеты из свинины с рисом и томатным соусом
    - Котлеты из свинины с зеленью петрушки
    - Котлеты из свинины по-хорватски, или полпеты
    - Котлеты из свинины и телятины по-венски
    - Котлеты из телятины
    - Котлеты из телятины с отрубями
    - Котлеты из телятины по-жемайтски
    - Котлеты из баранины с луковым соусом
    - Котлеты из баранины по-тунисски
    - Котлеты сборные
    - Котлеты из легкого
    - Котлеты из кролика с салом
    - Котлеты из печени
    - Котлеты пожарские
    - Котлеты из курицы с картофелем и грибами
    - Котлеты из курицы с черносливом
    - Котлеты из курицы в бульоне

- Котлеты из курицы с соусом терияки
- Котлеты из куриных грудок и телятины
- Рудельки из утки

- Рулеты
  - Рулет из мяса со сладким перцем
  - Рулет из мяса с брокколи и морковью
  - Рулет с капустой и мясом
  - Рулет из телятины
  - Рулет из телятины с яйцами
  - Рулет из телятины с курагой
  - Рулет из говядины с сыром и сладким перцем
  - Рулет из говядины с овечьим сыром
  - Рулет из говяжьей печени
  - Рулет из свинины с морковью
  - Рулет из свинины с маслинами
  - Рулет из баранины с печенью
  - Рулет из баранины с грибами
  - Рулет из морской рыбы с чесноком
  - Рулет из сардин с соленой килькой
  - Рулет из лосося с каперсами под апельсиновым соусом
  - Рулеты из телятины со спаржей
  - Рулеты из телятины по-гречески
  - Рулеты из телятины с ветчиной по-французски
  - Рулеты из телятины с мозгами
  - Рулеты из свинины с полентой
  - Рулеты из бекона с кукурузой и черносливом
  - Рулеты из копченой грудинки с ананасом
  - Рулеты из ветчины с мясом
  - Рулеты с куриной печенью
  - Рулеты из куриных грудок с черносливом
  - Рулеты из морской рыбы с овощами
  - Рулеты из камбалы с беконом
  - Рулеты из семги со шпинатом
- Запеканки
  - Запеканка из мяса с печенью
  - Запеканка из маринованного мяса с ветчиной и печенью
  - Запеканка из мяса с копченой корейкой и грибами
  - Запеканка из мяса и картофеля
  - Запеканка из мяса с жареным картофелем
  - Запеканка из мяса с картофелем и морковью
  - Запеканка из мяса с картофелем и грибами

- Запеканка из мяса с баклажанами и помидорами
- Запеканка из мяса с баклажанами и кабачками
- Запеканка из мяса с картофелем и шпинатом
- Запеканка из мяса с морковью и сельдереем
- Запеканка из мяса с капустой
- Запеканка из мяса с савойской капустой в тесте
- Запеканка из мяса с морковью и зеленым горошком
- Запеканка из мяса со сладким перцем
- Запеканка из мяса с помидорами и огурцами
- Запеканка из мяса с шампиньонами и сладким перцем
- Запеканка из мяса с грибами и картофелем
- Запеканка из мяса с солеными грибами
- Запеканка из мяса с грибами и овощами
- Запеканка из мяса со сливами
- Запеканка из мяса с яблоками и кокосом
- Запеканка из мяса с изюмом и арахисом
- Запеканка из мяса с макаронами
- Запеканка из мяса с макаронами и капустой
- Запеканка из мяса с макаронами и овощами
- Запеканка из мяса с рисом и ананасами
- Запеканка из копченой корейки со спаржей и картофелем
- Запеканка из мяса курицы
- Запеканка из мяса курицы с беконом
- Запеканка из мяса курицы с пекинской капустой
- Запеканка из мяса курицы с цукини и грибами
- Запеканка из мяса курицы с айвой
- Запеканка из мяса курицы с абрикосами и сладким перцем
- Запеканка из мяса курицы с рыбой и креветками
- Запеканка из куриных окорочков с картофелем и кукурузой
- Запеканка из куриных потрохов с морковью и сельдью
- Запеканка из мяса гуся с печенью и грибами
- Запеканка из рыбы
- Запеканка из рыбы с цветной капустой
- Запеканка из рыбы с овощным ассорти
- Запеканка из морского окуня со шпинатом
- Запеканка из камбалы со спаржей
- Запеканка из скумбрии под соусом с хреном
- Запеканка из соленой салаки с картофелем

- Запеканка из палтуса с овощами
- Запеканка из трески с лисичками
- Запеканка из копченой пикши с солеными огурцами
- Запеканка из форели с картофелем
- Запеканка из форели со шпинатом и спаржей в тесте
- Запеканка из форели и копченого угря с черносливом
- Запеканка из лосося с картофелем и брокколи
- Запеканка из щуки с миндалем
- Запеканка из анчоусов с чесноком в тесте
- Запеканка из креветок
- Запеканка из морских гребешков, рыбы и креветок
- Запеканка из картофеля с креветками
- Запеканка из картофеля с мидиями и анчоусами
- Запеканка из грибов
- Крупеник гречневый с творогом
- Крупеник гречневый с творогом и корицей
- Крупеник гречневый с шампиньонами
- Крупеник пшенный с творогом
- Крупеник пшенный с творогом и изюмом
- Крупеник пшенный с бананами и грушами
- Крупеник пшенный с тыквой и черносливом
- Крупеник рисовый с карри под томатным соусом
- Крупеник рисовый с мясом
- Крупеник рисовый с ветчиной
- Крупеник рисовый со сладким перцем и грибами
- Крупеник рисовый с помидорами
- Крупеник рисовый с яблоками и абрикосовым сиропом
- Крупеник рисовый с морковью, изюмом и курагой
- Крупеник рисовый с яблоками и изюмом
- Крупеник рисовый с абрикосами
- Крупеник рисовый со сливами
- Крупеник рисовый с черносливом
- Крупеник рисовый с ревенем
- Крупеник манный с творогом
- Крупеник манный с морковью
- Крупеник манный с абрикосовым вареньем
- Крупеник манный с грушами
- Крупеник из овсяных хлопьев с патиссонами и

яблоками
- Крупеник из овсяных хлопьев с орехами
- Крупеник кукурузный с грибами
- Лапшевник с мясом и грибами
- Лапшевник с ветчиной и острым перцем
- Лапшевник с копченой грудинкой
- Лапшевник с салом
- Лапшевник с куриной печенью
- Лапшевник с творогом
- Лапшевник с творогом и луком-пореем
- Лапшевник с баклажанами и кабачками
- Лапшевник с черной смородиной
- Лапшевник с грибами
- Лапшевник с орехами и клубничным сиропом
- Макаронник с мясом
- Макаронник с мясом и цветной капустой
- Макаронник с индейкой
- Макаронник с анчоусами и овощами
- Макаронник с луком
- Макаронник с брокколи и помидорами
- Макаронник с грибами
- Макаронник с сыром
- Макаронник с яблоками
- Макаронник с курагой
- Макаронник с сухофруктами
- Макаронник с сахаром
- Макаронник с творогом и орехами
- Макаронник с творогом и вишней
- Макаронник с крыжовником

○ Холодец
- Холодец из говядины и свиной ножки
- Холодец из говяжьих ног и губ
- Холодец из телятины
- Холодец из телячьих ног
- Холодец из телячьих ног и куриных потрохов
- Холодец из свинины с гречневой мукой
- Холодец из свиных ножек
- Холодец из свиной кожи
- Холодец из свиной рульки и кожи
- Холодец из бараньих ног и головы с пшеничной кашей
- Холодец из курицы
- Холодец из петуха по-молдавски
- Холодец из куриных потрохов

- Холодец из индейки
- Холодец сборный
- Холодец из рыбы

- Заливные блюда
  - Заливной поросенок
  - Заливная говядина
  - Заливная говядина в горшочке
  - Заливная телятина
  - Заливная телятина по-бретонски
  - Заливной язык
  - Заливной язык по-французски
  - Заливные мозги
  - Заливное двухцветное с ветчиной и маринованными огурцами
  - Заливная ветчина
  - Заливная ветчина с овощами
  - Заливной печеночный паштет
  - Заливной кролик
  - Заливная курица
  - Заливные цыплята
  - Заливная индейка
  - Заливная утка с яблоками
  - Заливная утка в горшочке
  - Заливной фазан в горшочке
  - Заливная гусиная печень
  - Заливные потроха
  - Заливной рыбный фарш
  - Заливная рыба
  - Заливная осетрина
  - Заливная стерлядь
  - Заливной лосось с картофелем
  - Заливной судак
  - Заливной судак праздничный
  - Заливная щука
  - Заливной фаршированный сазан
  - Заливной таймень
  - Заливной карп
  - Заливной сом по-грузински
  - Заливные крабы в корзиночках
  - Заливные фрикадельки из кальмаров и трески
  - Заливные креветки
  - Заливные морские гребешки
  - Заливные морепродукты
  - Заливной салат из морепродуктов

- Заливная кольраби
- Заливная спаржа
- Заливная морковь с яйцами
- Заливные помидоры
- Заливные помидоры с курицей
- Заливные овощи
- Заливные грибы
- Заливные шампиньоны
- Заливная чечевица с морковью и луком
- Балотин из пулярки
- Желе из рыбных отходов

○ Соусы

-
- Соус белый основной
- Соус красный основной
- Соус томатный
- Соус луковый острый
- Соус сметанный
- Соус сметанный с луком
- Аджика
- Аджика с зеленью
- Аджика с морковью
- Аджика с яблоками
- Аджика по-грузински
- Аджика по-грузински с грецкими орехами
- Аджика по-армянски
- Аджика по-краснодарски
- Аджика по-краснодарски с чесноком
- Соус-хрен
- Хрен с уксусом
- Хрен со сметаной
- Закуска-основа из хрена
- Закуска из хрена
- Яблочный хрен
- Кетчуп
- Кетчуп по-деревенски
- Кетчуп с имбирем
- Кетчуп китайский
- Кетчуп с горчицей
- Кетчуп с яблоками
- Кетчуп с яблоками желированный
- Кетчуп из томатной пасты
- Кетчуп из слив
- Кетчуп из слив с луком

- Кетчуп из красной (черной) смородины
- Горчица
- Горчица с мускатным орехом

- Приложения
  - Котлеты из говядины со шпиком
  - Заливные креветки
  - Заливная курица
  - Запеканка из куриных окорочков с картофелем и кукурузой
  - Холодец из телячьих ног
  - Холодец из курицы
  - Запеканка из мяса с баклажанами и кабачками
  - Запеканка из мяса с макаронами

Составитель Татьяна Владимировна Лагутина
Котлеты, рулеты, запеканки, заливные блюда из мяса, рыбы и овощей

Введение

В кулинарии, как и в любом другом виде искусства (а мы считаем кулинарию искусством), существуют незыблемые правила, соблюдение которых помогает в приготовлении любых блюд. Поэтому мы сразу дадим читателям несколько общих советов, чтобы не возвращаться к ним в каждом конкретном рецепте. Однако при этом не надо строго придерживаться рекомендаций касательно предлагаемых ингредиентов и их количества – не бойтесь фантазировать. В этом случае приготовленное вами кушанье получится уникальным, можно сказать, фирменным.

Так, вкус блюд на основе мясного фарша во многом зависит от того, насколько правильно он был приготовлен.

Для фарша можно брать какой-либо один вид мяса: говядину, свинину, баранину или телятину. Например, тефтели, рулеты, зразы и шницели делают, как правило, из говядины (костреца и огузка). Однако такой фарш получается суховатым, поэтому опытные хозяйки для сочности добавляют к говядине свинину (примерно одну треть) или берут мясо жирнее.

Мясо, предназначенное для фарша, надо хорошо промыть, очистить от пленок и сухожилий, затем нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Его нужно посолить, перемешать и добавить хлеб, размоченный в воде или молоке, после чего еще раз пропустить через мясорубку. Готовый фарш следует хорошо вымешать.

Зачем нужно добавлять в котлеты хлеб? Дело в том, что это делает их пышными и сочными. Во время жаренья из мяса выделяется сок, который впитывается хлебом и благодаря этому полностью остается в котлете. Желательно брать черствый хлеб, обязательно срезая с него корки. На 1 кг мяса требуется примерно 200 г хлебного мякиша.

По желанию фарш можно поперчить и добавить в него сырой или слегка обжаренный в масле репчатый лук.

Самое сложное в приготовлении рулета – это процесс формования. Чтобы облегчить его, можно воспользоваться влажной салфеткой. Для этого ее надо расстелить на столе и выложить на нее фарш ровным слоем так, чтобы получился прямоугольник. Затем, аккуратно поднимая один край салфетки, свернуть рулет. Вне зависимости от того, куда потом будет отправлено изделие – в духовку или холодильник, выкладывать его на блюдо или противень необходимо обязательно швом вниз.

Запеканка сродни итальянской пицце: она сытная, быстро

готовится, и сделать ее можно практически из любых продуктов, которые найдутся у вас на кухне, – овощей, фруктов, круп, рыбы, мяса. Самые распространенные комбинации ингредиентов: творог – яйцо, творог – мука, мясо – картофель, мясо – овощи, мясо – лапша, рыба – картофель. Составляющие кушанья измельчаются или даже доводятся до пюреобразной консистенции, и оно готовится на сковороде или противне по типу краткого запекания. От других видов запекания (открытого и закрытого) краткое отличается тем, что используются практически готовые продукты. Они выкладываются тонким слоем на сковороду, противень или в форму с целью запекания только верхнего слоя. Этот процесс в кулинарии называется «заколерование», то есть придание пищевому изделию красивого внешнего вида. Чтобы корочка у запеканки получилась аппетитного золотисто-коричневого цвета, ее поверхность смазывают сливочным маслом и взбитым яйцом. Запеканку помещают в хорошо нагретую духовку на верхнюю полку на 5–7 минут. При этом важно не пересушить ее и не пропустить тот момент, когда корочка станет золотистой. В противном случае верхний слой может подгореть, и жесткая темно-коричневая корка испортит вкус всего блюда.

Запеканку принято подавать с каким-либо соусом, тогда она будет сочнее. Это могут быть как готовые соусы (сметана, майонез или кетчуп), так и составы собственного приготовления, например изысканный бешамель.

Холодец, или, правильнее сказать, студень, представляет собой застывший мясной бульон с кусочками мяса. Своей прозрачной желеобразной консистенцией он обязан вяжущим веществам, которые содержатся в свиных или говяжьих костях. Эти вещества оказывают благотворное влияние на суставы человека, поэтому холодец в первую очередь рекомендован больным с нарушениями в работе опорно-двигательного аппарата и переломами. Но главное достоинство студня заключается все же в том, что это сытное и вкусное блюдо, неповторимую пикантность которому легко придать с помощью горчицы или хрена.

Многие воспринимают студень как самостоятельное блюдо, но в кулинарной иерархии ему отведено место среди холодных закусок. Его близким родственником является заливное, основное отличие которого заключается в том, что здесь желеобразная консистенция достигается с помощью специальных веществ – желатина или агар-агара, в то время как студень застывает без каких-либо добавок.

История холодца уходит в глубь веков. Древние люди варили добытую на охоте дичь, чтобы получить крепкий бульон и хорошо

проваренное мясо. Это незатейливое блюдо поддерживало здоровье детей и стариков, помогало восстановиться после болезни, укрепляло силу мужчин, которые кормили и защищали племя. У столь целебного бульона имелся один существенный, с точки зрения древнего человека, недостаток: его требовалось разогревать, чтобы он не был таким вязким.

Однако на севере России этот недостаток очень скоро превратили в достоинство. Круто сваренный мясной бульон вместе с мясом, костями, сухожилиями и кожей приправляли душистыми травами и выносили на мороз, где он быстро застывал до желеобразного состояния. Новое блюдо на Севере получило название «холодец». Аналогичное блюдо у славян стало именоваться студнем.

В древности охотники брали с собой в длительные походы вяленое мясо, рыбу и обязательно холодец. Его упаковывали в берестяные торобасы и переносили в холщовых мешках, чтобы не таял. Такое блюдо можно было есть не разогревая. А на стоянке, когда разжигали костер, холодец быстро превращался в горячий наваристый суп. Благодаря высокой питательной ценности он хорошо усваивался, и охотник имел возможность за короткий промежуток времени восстановить свои силы.

На Руси существовали национальные традиции приготовления студня. В богатых домах его делали на следующий день после бала. Остатки еды крошили в посуду, причем набивали ее почти доверху, потом заливали мясным бульоном, варили и выносили на холод. Такой студень не отличался привлекательным видом, и вкус его оставлял желать лучшего, поэтому к господскому столу он подавался редко. Это была еда прислуги.

В средневековой Франции традиционно готовили галантин (в переводе со старофранцузского – «желе»). Для его приготовления птицу, дичь, свинину, телятину и мясо кролика отваривали в одной посуде, затем отделяли мясо от костей и делали фарш. В него добавляли сырое яйцо и специи, разводили бульоном до консистенции густой сметаны и выставляли на холод.

В Россию рецепт галантина был привезен парижскими поварами, которых приглашали к себе русские дворяне, следуя моде на все французское. Кулинары из страны любви и роскоши очень быстро «облагородили» славянский студень, применив к нему принципы приготовления галантина. Они стали осветлять бульон, подкрашивать его лимонной цедрой, шафраном и куркумой, использовать дополнительные желирующие компоненты. Именно французские повара сделали из студня заливное, достойное быть поданным на царский стол.

Простой же народ России по-прежнему предпочитал холодец. Во-первых, мясо было дешевле стерляди, из которой готовилось лучшее заморское заливное, а во-вторых, времени на приготовление холодца уходило гораздо меньше.

В настоящее время мало что изменилось в отношении заливного и студня. Мы по-прежнему любим холодец, а заливное, отдавая ему должное, готовим только в исключительных случаях. Холодец прижился в разных странах, удачно ассимилировав особенности национальной кухни. Сейчас никого не удивит холодец из баранины, индейки, курицы, петуха или карпа. И даже такие экзотические кушанья, как холодец из морепродуктов, овощей или даже десертный – шоколадный, кофейный, фруктовый, вызывают у нас только одно желание – скорее их попробовать.

Процесс приготовления холодца начинается с выбора мяса. И каждый отдает предпочтение тому или иному его виду, следуя личным вкусовым пристрастиям. Однако при этом нужно иметь в виду, что студень из говядины получается прозрачным, а из свинины – более мутным. Но если в бульон, в котором варится свинина, добавить репчатый лук и в конце варки снять с поверхности жир, то тоже можно добиться прозрачности застывшего желе. В холодце иногда сочетают различные виды мяса, например говядину и курицу или свинину и индейку. Экспериментируйте, чтобы найти то сочетание, которое больше всего придется вам по вкусу.

Варить холодец лучше в большой кастрюле или скороварке. В последнюю мясо, кости и овощи нужно закладывать сразу, поскольку добавить что-то в процессе варки будет проблематично.

Свиные, говяжьи, куриные ножки, говяжьи хвосты или части головы надо предварительно залить холодной водой и оставить на 5-10 часов. Слив затем ее, следует тщательно почистить ингредиенты, используя нож или жесткую щетку, сложить их в кастрюлю, залить холодной водой (из расчета 2 части на 1 часть субпродуктов) и поставить на огонь. Такое большое количество воды необходимо для того, чтобы бульон быстро не выкипал и не пришлось доливать ее в процессе варки. В противном случае бульон получится мутным.

После закипания в бульон надо добавить немного мяса (мякоти), вновь довести до кипения, убавить огонь и снять пену. Варить холодец следует на минимальном огне, избегая сильного кипения. Через 2–3 часа опустите в кастрюлю 2 головки репчатого лука, морковь, лавровый лист и перец горошком. Варите еще 3–4 часа, пока мясо не станет отделяться от костей.

За час до окончания варки бульон нужно посолить так, чтобы он был немного пересоленным. Снимите его с огня и дайте остыть. Затем выньте мясо и кости и отделите их друг от друга. Чтобы в холодце не оказалось мелких костей, бульон обязательно надо процедить через ситечко или марлю.

По бульону можно сразу определить, застынет холодец сам или потребуется желатин. Для этого капните немного на большой и указательный пальцы. Если при смыкании они слипаются, то холодец сварен правильно и желатин не понадобится.

Холодец из птицы варится примерно так же, хотя и с некоторыми особенностями. Для связки здесь используются куриные лапки. Предварительно их надо опустить в горячую воду, затем удалить пленку и обрезать коготки.

В кастрюлю следует положить 1 кг куриных лапок, 4 голени индюшки или половину тушки курицы и залить все 10 л холодной воды. Затем добавьте лавровый лист, перец горошком, гвоздику и варите примерно 2 часа. Время от времени с поверхности бульона необходимо снимать пену и жир. За полчаса до окончания варки бульон посолите. Далее все аналогично приготовлению обычного студня.

Украшать холодец следует в несколько этапов. Сначала на дно формы надо налить небольшое количество бульона и поставить его в холодильник. Пока он застывает, нужно красиво нарезать вареную морковь, яйцо, приготовить зелень (петрушку, укроп, сельдерей). Эти ингредиенты затем требуется обмакнуть в бульон и уложить в форму на застывший слой. Сверху следует выложить разделенное на волокна мясо, смешанное с мелко нарезанным или раздавленным чесноком (мясо должно заполнять форму на $^1/_3$). Залейте мясо теплым бульоном и поставьте блюдо на холод.

Если студень не застывает, значит, было налито много воды или для приготовления использовалась неклейкая часть мясных продуктов. В этом случае бульон нужно слить в кастрюлю, добавить куриные лапки или крылышко индейки и еще раз проварить.

Перед подачей на стол жир с поверхности холодца необходимо снять, а форму поставить в горячую воду, чтобы ее содержимое легко отделилось, и перевернуть на порционную тарелку. В качестве соуса обязательно должны присутствовать хрен или горчица.

Заливные блюда готовятся из рыбы, мяса и овощей. Наиболее популярно заливное из рыбы – судака, осетрины, белуги, стерляди. Его готовят по большим праздникам. В будние дни можно использовать филе леща, карпа или окуня.

В качестве основных компонентов мясного заливного, как правило, служат мясо поросенка, домашней птицы, язык, телятина, буженина, ветчина, дичь (куры, индейки, утки, рябчики, куропатки).

Замечательное заливное получается из фаршированных рыбных или мясных продуктов. Щуку, судака, птицу или ливерную колбасу надо нарезать тонкими кусочками и украсить ломтиками яиц, лимона, помидоров, свежих огурцов, яблок, зеленью.

Изобретение современной кулинарии – это заливные блюда из овощей: моркови, репы, цветной капусты, спаржи, зеленого горошка, которые хорошо сочетаются с фруктами (яблоками, грушами, персиками и т. д.).

Рыбу, мясо или овощи сначала надо отварить. Затем бульон или отвар следует слить – он пойдет на приготовление желе.

Количество желатина зависит от крепости бульона и отвара. Так, в бульон, в котором варился судак с головой и кожей, достаточно добавить 1–2 г желатина на 1 стакан основы. Менее крепким получается бульон из кур или цыплят, поэтому и количество желатина будет больше – 4–5 г. Самый слабый – овощной отвар. Чтобы желе из него застыло, на 1 стакан потребуется 6–7 г желатина.

Прежде чем добавить желатин в бульон или отвар, его сначала необходимо замочить в холодной воде в пропорции 1: 5 и оставить до полного растворения, а затем при постоянном помешивании нагреть до температуры 60–80 °С и процедить.

Чтобы желе получилось прозрачным, его можно осветлить. Для этого надо взбитый белок (в среднем 1 шт. на 4–5 стаканов бульона) смешать с 1 стаканом холодного отвара или бульона, добавить 1 столовую ложку уксуса или лимонного сока, хорошо перемешать и вылить в кипящий бульон или отвар. Бульон следует накрыть крышкой и на медленном огне довести до кипения, после этого снять с огня, дать отстояться в течение 15–20 минут и процедить.

Котлеты

Котлеты из фарша

Ингредиенты

Мясной фарш – 600 г, пшеничный хлеб – 80 г, репчатый лук – 1 головка, яйцо – 1 шт., молоко – 30 мл, растительное масло – 20 мл, мука – 50 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, потом отжать. Луковицу разрезать на 4 части и вместе с хлебом пропустить через мясорубку, соединить с мясным фаршем. В полученную массу ввести яйцо, посолить, поперчить и тщательно вымешать.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле до образования румяной корочки.

Котлеты из фарша с картофелем

Ингредиенты

Мясной фарш – 300 г, клубни картофеля – 2 шт., пшеничный хлеб – 50 г, яйцо – 1 шт., репчатый лук – 2 головки, растительное масло – 40 мл, панировочные сухари, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в воде, потом отжать. Лук, картофель и размоченный хлеб пропустить через мясорубку, соединить с фаршем и яйцом, добавить соль и перец. Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

Котлеты из фарша с помидором

Ингредиенты

Мясной фарш – 400 г, помидор – 1 шт., пшеничный хлеб – 70 г, яйца – 2 шт., репчатый лук – 4 головки, молоко – 120 мл, сливочное масло – 40 г, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, потом отжать. Лук мелко нарезать и обжарить в сливочном масле (15 г) до золотистого цвета. Помидор обдать кипятком, снять с него кожицу, мякоть мелко нарезать. Зелень петрушки измельчить.

Фарш соединить с хлебом, обжаренным луком, помидором, петрушкой и яйцами, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

Сформовать котлеты и обжарить их в сливочном масле.

В качестве гарнира можно подать отварной рис и жареные баклажаны.

Котлеты из фарша с тыквой

Ингредиенты

Мясной фарш – 300 г, пюре из тыквы – 250 г, манная крупа – 50 г, репчатый лук – 1 головка, яйца – 2 шт., молоко – 100 мл, сметана или майонез, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясной фарш, тыквенное пюре и лук пропустить через мясорубку. Добавить манную крупу, яйца и молоко, посолить, все хорошо вымешать и поставить на 2 часа в холодильник.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их без панировки в сухую форму и запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 15–20 минут.

Горячие котлеты переложить на блюдо и полить сметаной или майонезом. На гарнир можно подать запеченную тыкву.

Котлеты из фарша с овощами

Ингредиенты

Мясной фарш – 250 г, белокочанная капуста (измельченная) – 300 г, клубень картофеля – 1 шт., морковь – 1 шт., яйцо – 1 шт., сливочное масло – 20 г, манная крупа – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту нашинковать, морковь и картофель натереть на крупной терке. Фарш соединить с овощами, яйцом, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

Сформовать котлеты, обвалять их в манной крупе, выложить на огнеупорное блюдо, смазанное сливочным маслом, и запекать в микроволновой печи в течение 10 минут при средней мощности.

Котлеты из фарша по-шведски

Ингредиенты

Мясной фарш – 500 г, картофель – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, желток – 1 шт., маринованная свекла – $^1/_2$ шт., молоко – 100 мл, панировочные сухари – 100 г, растительное масло – 40 мл, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фарш соединить с яичным желтком и молоком и взбить в пышную массу. Добавить натертые на мелкой терке картофель, свеклу и обжаренный в растительном масле (15 мл) лук. Посолить и хорошо вымешать.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, обжарить в растительном масле и прогреть в теплой духовке.

На гарнир можно подать отварной картофель и маринованные огурцы.

Котлеты из фарша с крапивой

Ингредиенты

Мясной фарш – 500 г, крапива – 200 г, яйцо – 1 шт., манная крупа – 25 г, растительное масло – 60 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень укропа – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Крапиву обдать крутым кипятком и вместе с чесноком пропустить через мясорубку.

Фарш соединить с крапивой и чесноком, посолить, добавить яйцо, манную крупу, мелко нарезанный укроп и хорошо вымешать.

Из фарша сформовать котлеты и обжарить их в растительном масле до образования румяной корочки.

Котлеты из фарша с овсяными хлопьями

Ингредиенты

Мясной фарш – 350 г, молоко – 20 мл, клубень картофеля – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, яйцо – 1 шт., овсяные хлопья – 60 г, мука – 50 г, растительное масло – 50 мл, сушеный тимьян – 15 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и лук натереть на крупной терке. Фарш соединить с овощами, овсяными хлопьями, яйцами, мукой и молоком. Добавить тимьян, соль и перец и хорошо вымешать. Затем накрыть крышкой и поставить на час в холодильник.

Из фарша сформовать котлеты и обжарить их в растительном масле до образования румяной корочки.

Котлеты из говядины со шпинатом

Ингредиенты

Говядина – 600 г, шпинат – 300 г, черствый пшеничный хлеб – 100 г, яйца – 2 шт., сливки – 100 мл, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в воде, потом отжать. Шпинат промыть, обсушить на салфетке, прогревать в микроволновой печи в течение 2 минут, после чего измельчить.

Мясо нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку и соединить с хлебом, шпинатом, яйцами.

Добавить соль, перец, мускатный орех, сливки и хорошо вымешать.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на блюдо из огнеупорного стекла, накрыть крышкой и запекать в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 6 минут.

Котлеты из говядины со шпиком

Ингредиенты

Говядина – 600 г, шпик – 100 г, репчатый лук – 5 головок, пшеничный хлеб – 100 г, яйцо – 1 шт., растительное масло – 30 мл, панировочные сухари (или мука), черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в воде, потом отжать. Луковицы делить на 4 части, шпик нарезать кусочками.

Мясо некрупно нарубить и пропустить через мясорубку. Полученный фарш вместе с луком, шпиком и хлебом еще раз пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить яйцо и хорошо вымешать.

Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с раскаленным растительным маслом, накрыть крышкой и жарить в течение 10 минут.

Котлеты из говядины со сладким перцем

Ингредиенты

Говядина – 500 г, сладкий перец – 100 г, репчатый лук – 1 головка, зелень сельдерея – 50 г, растительное масло – 80 мл, панировочные сухари, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец очистить от семян и нарезать кубиками. Лук и зелень сельдерея мелко нарубить. Нарезанные овощи и зелень слегка обжарить в растительном масле и соединить с мясом, пропущенным через мясорубку. Фарш посолить и хорошо вымешать.

Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле до румяной корочки.

Котлеты из говядины с молочным соусом

Ингредиенты

Говядина – 500 г, пшеничный хлеб – 100 г, молоко – 150 мл, сливочное масло – 50 г, мука – 30 г, сыр твердых сортов – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу, зелень для украшения.

Способ приготовления

Хлеб размочить в 50 мл молока, потом отжать.

Мясо нарезать кусочками и пропустить через мясорубку, потом соединить с хлебом и еще раз пропустить через мясорубку. Влить молоко, оставшееся после размачивания хлеба, посолить, поперчить и взбить фарш в пышную массу.

Приготовить молочный соус: сливочное масло (20 г) растопить на сковороде, всыпать муку и на медленном огне при непрерывном помешивании обжарить ее до появления запаха каленого ореха (не допускать изменения цвета!). Затем муку слегка остудить, развести оставшимся теплым молоком, посолить, вновь поставить на огонь и варить на медленном огне в течение 5 минут. Чтобы на поверхности соуса не образовалась пленка, можно добавить мелкие кусочки сливочного масла.

Из фарша сформовать котлеты, выложить их на смазанный маслом (10 г) противень. Ребром ладони сделать в каждой котлете углубление и заполнить его молочным соусом. Котлеты посыпать тертым сыром, сбрызнуть оставшимся растопленным сливочным маслом и запечь в духовке при температуре 180 °С.

Готовые котлеты украсить веточками зелени. На гарнир можно подать овощи, кашу или макаронные изделия.

Котлеты из говядины и свинины

Ингредиенты

Говядина – 300 г, свинина – 150 г, молоко – 150 мл, белок – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, панировочные сухари – 50 г, растительное масло – 50 мл, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками и вместе с луком пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, добавить молоко и хорошо вымешать.

Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон в масле до образования золотистой корочки. Затем смазать котлеты белком, взбитым в крутую пену, и хорошо прогреть на сковороде.

Котлеты из свинины с рисом и томатным соусом

Ингредиенты

Свинина – 500 г, пшеничный хлеб – 15 г, репчатый лук – 2 головки, яйцо – 1 шт., молоко – 40 мл, острый томатный соус – 20 г, сливочное масло – 20 г, сметана – 30 г, мясной бульон – 150 мл, рис – 80 г, жир – 50 г, панировочные сухари, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис довести в подсоленной воде до полуготовности. Лук мелко нарезать и обжарить в сливочном масле. Хлеб размочить в молоке, потом отжать.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить в него хлеб и лук и еще раз пропустить через мясорубку. Полученный фарш соединить с рисом и яйцом, посолить и хорошо вымешать.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в жире. Затем выложить на сковороду, залить мясным бульоном, смешанным со сметаной и томатным соусом, и поставить на 15 минут в духовку, нагретую до 150 °С.

Котлеты из свинины с зеленью петрушки

Ингредиенты

Свинина – 500 г, репчатый лук – 1 головка, зелень петрушки – 100 г, морковный сок – 50 мл, растительное масло – 60 мл, панировочные сухари, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо и лук пропустить через мясорубку, соединить с мелко нарезанной зеленью петрушки, посолить, поперчить, добавить морковный сок и хорошо вымешать фарш.

Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле.

Котлеты из свинины по-хорватски, или полпеты

Ингредиенты

Свиной фарш – 500 г, пшеничный хлеб – 15 г, яйцо – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, молоко – 100 мл, томатный сок – 400 мл, мука – 100 г, зелень петрушки, базилик, растительное масло, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, потом отжать. Петрушку мелко нарезать, лук нарубить.

Фарш соединить с хлебом, луком, петрушкой и яйцом, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

Сформовать котлеты, обвалять их в муке (оставить 10 г) и обжарить с обеих сторон в растительном масле до образования румяной корочки.

Приготовить томатный соус: муку обжарить в растительном масле, влить томатный сок, посолить, добавить щепотку сахара, несколько листочков базилика и варить на медленном огне до загустения.

Готовые полпеты выложить в глубокую тарелку и залить томатным соусом. На гарнир можно подать картофельное пюре.

Котлеты из свинины и телятины по-венски

Ингредиенты

Свинина и телятина (рубленые) – 400 г, клубни картофеля – 2 шт., яйцо – 1 шт., яблоко – 1 шт., сливочное масло – 30 г, панировочные сухари – 50 г, жир – 50 г, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире в подсоленной воде, охладить, очистить и протереть через сито.

Яблоко очистить от кожицы, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Зелень петрушки измельчить.

Мясо соединить с картофельным пюре и яичным желтком, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

Из фарша сформовать 4 лепешки. На 2 положить ломтики яблок и накрыть их оставшимися лепешками. Края слегка прижать.

Котлеты смочить в яичном белке, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в жире до образования румяной корочки.

Горячие котлеты выложить на блюдо, полить их растопленным сливочным маслом и посыпать зеленью.

Котлеты из телятины

Ингредиенты

Телячий фарш – 500 г, яйца – 2 шт., сливочное масло – 20 г, панировочные сухари – 150 г, жир – 50 г, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яичные желтки отделить от белков и растереть добела со сливочным маслом. Белки взбить в крепкую пену.

Фарш соединить с желтками и панировочными сухарями, посолить, поперчить, хорошо вымешать, после чего добавить взбитые белки.

Столовой ложкой выложить фарш на сковороду с разогретым жиром и обжарить котлеты.

Горячие котлеты посыпать измельченной зеленью.

Котлеты из телятины с отрубями

Ингредиенты

Телятина – 500 г, репчатый лук – 1 головка, чеснок – 1 зубчик, отруби – 50 г, растительное масло – 60 мл, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо, лук и чеснок пропустить через мясорубку. Полученный фарш соединить с отрубями, посолить и хорошо вымешать.

Из фарша сформовать котлеты и обжарить их в растительном масле либо приготовить на пару.

Котлеты из телятины по-жемайтски

Ингредиенты

Телятина – 400 г, свинина – 100 г, филе сельди – 100 г, пшеничный хлеб – 50 г, яйцо – 1 шт., жир – 40 г, пряности, соль по вкусу.

Для сметанного соуса: сметана – 150 г, сливочное масло – 15 г, мука – 15 г, мясной бульон – 150 мл, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в воде и отжать. Телятину, свинину, филе сельди и хлеб пропустить через мясорубку. Полученный фарш соединить со взбитым яйцом, посолить, добавить пряности и все хорошо вымешать. Если фарш получился густым, можно добавить немного сливок.

Сформовать котлеты и обжарить их в жире с обеих сторон.

Приготовить сметанный соус: муку подсушить на разогретой сковороде, затем слегка остудить, соединить со сливочным маслом, развести мясным бульоном и прогревать на медленном огне при постоянном помешивании в течение 15 минут. Затем добавить доведенную до кипения сметану, соль и перец и варить еще 3–5 минут. Готовый соус процедить и довести до кипения.

Котлеты выложить на блюдо, отдельно поставить сметанный соус. В качестве гарнира можно подать картофельное пюре или кашу (гречневую, перловую, тыквенную), а также тушеную свеклу или морковь с зеленым горошком.

Котлеты из баранины с луковым соусом

Ингредиенты

Баранина на кости – 500 г, жир – 60 г, черствый пшеничный хлеб – 50 г, репчатый лук – 1 головка, яйцо – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, молоко – 40 мл, панировочные сухари, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для лукового соуса: репчатый лук – 1 головка, жир – 40 г, мука – 20 г, сметана – 50 г, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, потом отжать. Мясо отделить от кости, удалить с него пленку и излишки жира, нарезать небольшими кусочками. Вместе с луком, чесноком и хлебом дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить яйцо. Полученный фарш вымешать.

Сформовать из него 8 котлет, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с растопленным жиром и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Не снимая котлет со сковороды, поставить их на 10 минут в духовку, нагретую до 150 °С.

Приготовить луковый соус: лук мелко нарезать, залить стаканом кипятка, добавить жир и варить до мягкости. Затем вместе с отваром протереть его через сито, добавить муку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков, и на медленном огне довести до кипения. Добавить в соус сметану, соль, перец и сахар, еще раз довести его до кипения (не кипятить!).

Готовые котлеты выложить на блюдо и полить луковым соусом.

Котлеты из баранины по-тунисски

Ингредиенты

Фарш из баранины – 500 г, репчатый лук – 1 головка, чеснок – 2 зубчика, молотый тмин – 5 г, кориандр – 5 г, орегано – 10 г, зелень петрушки – 20 г, растительное масло – 60 мл, соль по вкусу.

Для соуса: помидоры – 2 шт., огурец – $^1/_4$ шт., красный репчатый лук – 1 головка, чеснок – 1 зубчик, цедра $^1/_2$ лимона, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук мелко нарезать, чеснок измельчить. Фарш соединить с луком, чесноком, пряностями, мелкорубленой зеленью, посолить и хорошо вымешать.

Сформовать котлеты и обжарить их в растительном масле.

Приготовить соус: помидоры обдать кипятком, снять кожицу, а мякоть нарубить, так же как и огурец. Лук и чеснок мелко нарезать. Овощи смешать и измельчить в блендере. Добавить лимонную цедру, соль и перец. Все хорошо перемешать и поставить в холодильник.

Готовые котлеты выложить на блюдо, отдельно подать соус.

Котлеты сборные

Ингредиенты

Говядина – 250 г, телятина – 250 г, свинина – 100 г, пшеничный хлеб – 150 г, яйцо – 1 шт., репчатый лук – 2 головки, молоко – 100 мл, жир – 30 г, панировочные сухари, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, потом отжать. Мясо нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Полученный фарш посолить, поперчить, добавить в него мелко нарезанный лук, хлеб, сахар и яйцо, хорошо вымешать. Если фарш получится густым, его можно разбавить небольшим количеством молока, в котором размачивался хлеб. Сформовать из фарша котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон в жире до образования румяной корочки.

Котлеты получатся более нежными, если в фарш добавить немного сырого картофеля, натертого на мелкой терке, моркови или сметаны.

Котлеты из легкого

Ингредиенты

Легкое – 500 г, репчатый лук – 6–8 головок, яйцо – 1 шт., растительное масло – 100 мл, мука – 50 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле (30 мл) до золотистого цвета. Легкое отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Фарш соединить с обжаренным луком и яйцом, посолить, поперчить.

Сформовать котлеты, обвалять их в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

Котлеты из кролика с салом

Ингредиенты

Тушка кролика – 1 шт., свиное сало – 100 г, молоко – 100 мл, пшеничный хлеб – 70 г, яйцо – 1 шт., панировочные сухари – 50 г, растительное масло – 50 мл, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, потом отжать. Мясо отделить от костей и вместе с салом пропустить через мясорубку. Полученный фарш соединить с хлебом и яйцом, посолить, поперчить и еще раз пропустить через мясорубку.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле.

Котлеты из печени

Ингредиенты

Говяжья или свиная печень – 250 г, мясной бульон – 750 мл, репчатый лук – 1 головка, чеснок – 1 зубчик, сливочное масло – 20 г, панировочные сухари – 100 г, молоко – 150 мл, молотый мускатный орех, майоран, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень нарезать кусочками и пропустить через мясорубку.

Лук и чеснок мелко нарезать, положить в огнеупорную посуду, смазанную сливочным маслом, и поставить в микроволновую печь. Готовить на максимальной мощности в течение 4 минут, после чего выложить в посуду печень, влить молоко и прогревать в микроволновой печи 1 минуту.

Фарш смешать с панировочными сухарями, посолить, поперчить, добавить майоран, мускатный орех, хорошо вымешать и поставить на полчаса в холодильник.

Сформовать котлеты, выложить их в кастрюлю, залить горячим бульоном, накрыть крышкой и готовить в микроволновой печи сначала 4 минуты, установив максимальную мощность, затем 4 минуты при средней мощности.

Котлеты пожарские

Ингредиенты

Куриный фарш – 500 г, пшеничный хлеб – 80 г, молоко – 60 мл, репчатый лук – 1 головка, растительное масло – 30 мл, панировочные сухари, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, потом отжать. Луковицу разрезать на 4 части и пропустить через мясорубку. Куриный фарш соединить с луком и хлебом, посолить и хорошо вымешать.

Сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон в растительном масле до образования румяной корочки.

Готовые котлеты, не снимая со сковороды, поставить на 5 минут в духовку, нагретую до 150 ˚С, или, переложив в специальную посуду, на несколько минут в микроволновую печь, задав среднюю мощность.

Котлеты из курицы с картофелем и грибами

Ингредиенты

Тушка курицы (около 2 кг) – 1 шт., клубни картофеля – 2–3 шт., пшеничный хлеб – 4 ломтика, яйца – 4–5 шт., сливочное масло – 30 г, сметана – 250 г, изюм – 40 г, грибы (тушеные или вареные) – 50 г, панировочные сухари – 50 г, жир – 50 г, мука – 30 г, набор ароматических кореньев, тертая цедра 1 лимона, зелень петрушки, душистый молотый перец, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу разрезать на куски и отварить в подсоленной воде.

Готовое мясо вынуть, а в бульон положить ароматические коренья, нарезанный кубиками картофель и варить до готовности последнего.

Хлеб размочить в воде, потом отжать. Грибы измельчить.

Куриное мясо отделить от костей и вместе с отварным картофелем, кореньями и хлебом пропустить через мясорубку.

В полученный фарш добавить 2 яйца, растопленное сливочное масло, сметану, грибы, изюм, цедру, специи, соль и хорошо вымешать. Фарш посыпать мукой и оставить на полчаса. Затем сформовать котлеты, смочить их в яйцах, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в жире до образования румяной корочки.

Готовые котлеты выложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Котлеты из курицы с черносливом

Ингредиенты

Куриный фарш – 600 г, репчатый лук – 1 головка, яйцо – 1 шт., чернослив – 6 шт., плавленый сыр – 100 г, сливки – 200 мл, вино – 100 мл, жир – 60 г, панировочные сухари, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фарш соединить с мелко нарезанным луком, ввести яйцо, посолить, поперчить и хорошо вымешать. Сформовать 6 лепешек, на каждую положить полоску плавленого сыра и мелко нарезанный чернослив, затем края соединить.

Котлеты обвалять в панировочных сухарях и обжаривать в жире с обеих сторон в течение 5 минут, после чего выложить на блюдо. В сковороду налить вино и сливки, добавить немного соли и тушить несколько минут. Готовые котлеты полить соусом. На гарнир можно подать овощной салат.

Котлеты из курицы в бульоне

Ингредиенты

Тушка курицы (500–700 г) – 1 шт., пшеничный хлеб – 100 г, сливочное масло – 40 г, молоко – 200 мл, бульон, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, потом отжать. Мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку, добавить размоченный хлеб и еще раз пропустить через мясорубку. Полученный фарш посолить, добавить в него молоко, в котором размачивался хлеб, и сливочное масло и хорошо вымешать.

Сформовать котлеты, выложить их в глубокую сковороду, залить бульоном и накрыть крышкой. Тушить на медленном огне в течение 15 минут.

Котлеты из курицы с соусом терияки

Ингредиенты

Куриный фарш – 400 г, яйца – 4 шт., репчатый лук – 1 головка, сахар – 40 г, соевый соус – 15 мл, растительное масло – 30 мл, кукурузная мука – 40 г, лук-порей – 1 стебель.

Для соуса терияки: саке или сухое белое вино – 50 мл, сахар – 50 г, мирин (сладкое рисовое вино) – 50 мл, соевый соус – 50 мл.

Способ приготовления

Куриный фарш соединить с яйцами, натертой на мелкой терке луковицей, сахаром и соевым соусом и хорошо вымешать. В результате должна получиться не очень густая липкая масса. Сформовать из нее 12 котлет и обвалять их в кукурузной муке.

Котлеты жарить в растительном масле по 3 минуты с каждой стороны. Затем влить на сковороду соус терияки, приготовленный из смеси указанных продуктов, и тушить котлеты в течение нескольких минут, периодически переворачивая. Чтобы соус не подгорал, сковороду время от времени надо встряхивать.

Готовые котлеты выложить на блюдо и украсить мелко нарезанным луком-пореем.

Котлеты из куриных грудок и телятины

Ингредиенты

Куриные грудки – 2 шт., телятина – 400 г, репчатый лук – 2 головки, морковь – 2 шт., яйца – 2 шт., пшеничный хлеб – 20 г, белое сухое вино – 20 мл, 9 %-ный уксус – 20 мл, мука – 50 г, молоко – 80 мл, растительное масло – 60 мл, панировочные сухари – 50 г, кулинарный жир – 80 г, измельченная зелень укропа – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить маринад: лук и морковь мелко нарезать, добавить растительное масло, уксус, вино, укроп и перец. Телятину и куриные грудки нарезать небольшими кусочками, опустить в приготовленный маринад, хорошо перемешать и поставить на 2 часа в холодильник.

Из 10 г муки, яиц, 15 мл молока и соли приготовить жидкое тесто. Хлеб размочить в оставшемся молоке, потом отжать.

Мясо вместе с хлебом, а также луком и морковью из маринада пропустить через мясорубку. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в муке, окунуть в тесто и обвалять в панировочных сухарях. Выложить на смазанное кулинарным жиром огнеупорное блюдо и запекать в микроволновой печи при максимальной мощности.

Рудельки из утки

Ингредиенты

Мясо утки – 500 г, яйца – 2 шт., мука – 50 г, сливочное масло – 50 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для омлета: яйца – 6 шт., репчатый лук – 2 головки, чеснок – 4 зубчика, молоко – 100 мл, соль по вкусу.

Способ приготовления

Утиное мясо вместе с кожей нарезать кусочками и пропустить через мясорубку. Полученный фарш соединить с яйцами, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

Сформовать небольшие котлетки – рудельки, обвалять их в муке и обжарить в сливочном масле.

Приготовить омлетную массу: яйца взбить с молоком, смешать с мелко нарезанными луком и чесноком, посолить.

В глубокую форму выложить рудельки, залить их омлетной массой и запечь в духовке при температуре 180 °С.

Рулеты

Рулет из мяса со сладким перцем

Ингредиенты

Мясной фарш (смешанный) – 750 г, сладкий перец (разноцветный) – 500 г, мясной бульон – 250 мл, яйца – 2 шт., лук-порей – 1 стебель, репчатый лук – 3 головки, панировочные сухари, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец нарезать небольшими кубиками, 2 луковицы и лук-порей – кольцами. Овощи перемешать, залить кипятком и оставить на 3 минуты, после чего откинуть на дуршлаг.

Фарш соединить с оставшейся мелко нарезанной луковицей, панировочными сухарями, яйцами, посолить, поперчить и хорошо вымешать. Затем раскатать на влажной салфетке в пласт толщиной примерно 1 см, выложить на него ровным слоем подготовленные овощи, посолить, поперчить и свернуть рулет.

Переложить его на противень швом вниз, влить немного бульона и поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С. Время от времени бульон надо подливать.

Рулет из мяса с брокколи и морковью

Ингредиенты

Фарш (смешанный) – 500 г, брокколи – 150 г, морковь – 2 шт., острый соус – 200 г, жир – 50 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и разделенную на соцветия брокколи отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Морковь нарезать небольшими кубиками.

Соус развести 130 мл воды, смешать с фаршем. Раскатать его в пласт, выложить поверх морковь и брокколи и свернуть рулет. Переложить его в форму, смазанную жиром, и поставить на 45 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Готовый рулет выложить на блюдо и нарезать порционными кусочками.

Рулет с капустой и мясом

Ингредиенты

Мука – 270 г, яйцо – 1 шт., растительное масло – 20 мл, сок лимона – 15 мл, тертый сыр твердых сортов – 200 г, вареная фасоль – 425 г, молоко – 60 мл, панировочные сухари – 100 г, жир – 30 г, соль по вкусу.

Для начинки: белокочанная капуста – 350 г, фарш из говядины и свинины – 350 г, сливочное масло – 25 г, мясной бульон – 80 мл, винный уксус – 50 мл, сахар – 25 г, тмин – 20 г, репчатый лук – 1 головка, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, яйца, растительного масла, лимонного сока и 150 мл воды, положить его в полиэтиленовый мешочек и поставить на час в холодильник.

Приготовить начинку: капусту разобрать на листья, срезать с них твердые части и переложить в кастрюлю. Залить горячим бульоном, смешанным с уксусом, добавить соль, перец, тмин, сахар, накрыть крышкой и тушить на медленном огне в течение 5 минут.

Лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, соединить с фаршем, посолить, поперчить и тушить еще 2 минуты. Тесто раскатать в тонкий пласт и посыпать тертым сыром, смешанным с панировочными сухарями. На тесто ровными слоями выложить капусту, фарш и фасоль. Свернуть рулет, переложить его на смазанный жиром противень, полить молоком и поставить на 40 минут в духовку, нагретую до 180 °С.

Рулет из телятины

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, пшеничный хлеб – 50 г, молоко – 150 мл, яйца – 2 шт., сливочное масло – 100 г, панировочные сухари, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, потом отжать.

Мясо пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить 1 яйцо, хлеб, размягченное сливочное масло. Хорошо вымешать, раскатать в пласт и свернуть рулет. Рулет переложить на противень, смазать взбитым яйцом, посыпать панировочными сухарями и запечь в духовке.

Готовый рулет выложить на блюдо, нарезать порционными кусками и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Рулет из телятины с яйцами

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, пшеничный хлеб – 50 г, сырые яйца – 2 шт., вареные яйца – 4 шт., молоко – 150 мл, жир – 50 г, панировочные сухари, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке, потом отжать. Мясо пропустить через мясорубку, соединить с сырыми яйцами, хлебом, мелко нарезанной зеленью. Посолить, поперчить и раскатать в пласт.

По широкому краю пласта выложить мелко нарубленные вареные яйца и свернуть рулет. Переложить его на противень, посыпанный панировочными сухарями, полить растопленным жиром и на 1 час поставить в духовку, нагретую до 200 °С.

Рулет из телятины с курагой

Ингредиенты

Телятина (корейка) – 1,5 кг, курага – 14 шт., молотый имбирь – 10 г, сыр твердых сортов – 100 г, топленое масло – 40 г, майонез – 80 г, мясной бульон – 80 мл, желатин – 5 г, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Курагу залить холодной водой и оставить на 3 часа.

Кусок телятины надрезать сбоку вдоль, развернуть в пласт и хорошо отбить. Затем посолить, поперчить, посыпать имбирем, застелить тонкими ломтиками сыра, с одного края положить курагу и свернуть рулетом. Перевязать его прочными нитками или скрепить деревянными зубочистками.

Рулет выложить на смазанный топленым маслом противень и поставить в духовку, нагретую до 270 °С. Через 15 минут понизить температуру до 170 °С, подлить на противень воду и запекать рулет до готовности, периодически поливая его мясным бульоном.

Готовый рулет выложить на блюдо и остудить.

Желатин замочить в холодной кипяченой воде на 40 минут, затем слить излишек воды. Растопить желатин на водяной бане, остудить, смешать с майонезом и полить им рулет. Дождавшись, когда желатин застынет, снова полить рулет. Так сделать несколько раз.

Рулет нарезать порционными кусочками и украсить зеленью.

Рулет из говядины с сыром и сладким перцем

Ингредиенты

Говяжий фарш – 500 г, сыр твердых сортов – 150 г, репчатый лук – 1 головка, яйцо – 1 шт., сливочное масло или маргарин – 25 г, панировочные сухари – 50 г, зелень – 1 пучок, зеленый и красный сладкий перец – по 0,5 шт., майоран, тмин, пряности и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук мелко нарезать, смешать с панировочными сухарями и обжарить в масле и маргарине. Фарш соединить с обжаренным луком, взбитым в крепкую пену белком, пряностями, майораном, посолить и хорошо вымешать.

Приготовить начинку: сладкий перец нарезать небольшими кубиками, смешать с 50 г тертого сыра и желтком.

Фарш раскатать в пласт, выложить на него начинку и свернуть рулет. Переложить его в глубокую сковороду, посыпать тмином и мелкими кубиками оставшегося сыра, накрыть крышкой и поставить на час в духовку, нагретую до 200 °С.

Рулет из говядины с овечьим сыром

Ингредиенты

Говяжий фарш – 800 г, прессованный овечий сыр – 100 г, молоко – 150 мл, мед – 50 г, луковый суп – 100 мл, яйцо – 1 шт., сливочное масло – 20 г, панировочные сухари – 500 г, кетчуп – 100 мл, горчица – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Молоко смешать с луковым супом, добавить взбитое яйцо, соль, панировочные сухари, перемешать и дать постоять несколько минут. Затем добавить фарш и хорошо вымешать.

Фарш в виде венка выложить на сковороду, смазанную маслом, полить кетчупом, смешанным с медом и горчицей, поставить в духовку и запекать в течение 35 минут, периодически смазывая рулет соусом. Вынув из духовки, посыпать его кусочками овечьего сыра и на 5 минут снова отправить в духовку.

Можно подавать с отварным рисом или лапшой.

Рулет из говяжьей печени

Ингредиенты

Говяжья печень – 500 г, сливочное масло – 200 г, репчатый лук – 2 головки, сливки – 50 г, растительное масло – 40 мл, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную печень нарезать небольшими кусочками и быстро, на сильном огне обжарить в 30 мл растительного масла. Затем огонь убавить, печень посолить, поперчить, посыпать измельченным лавровым листом, накрыть крышкой и томить до готовности. Остудить и пропустить через мясорубку. Лук нарезать кольцами, обжарить в оставшемся растительном масле до прозрачности и пропустить через мясорубку.

Печеночный фарш соединить с луком и сливками и еще раз пропустить через мясорубку, после чего добавить к нему 100 г сливочного масла и взбить миксером.

Пышную печеночную массу тонким слоем выложить на влажную салфетку и на несколько минут поместить в холодильник, чтобы она немного затвердела. Затем смазать ее 100 г размягченного сливочного масла и свернуть рулет. Поставить его на 2 часа в холодильник. Готовый рулет нарезать ломтиками, выложить на блюдо и подать как холодную закуску.

Рулет из свинины с морковью

Ингредиенты

Свиной фарш – 750 г, яйца – 2 шт., морковь – 5 шт., репчатый лук – 2 головки, лук-порей – 1 стебель, ржаной хлеб – 2 ломтика, творог – 50 г, красное вино – 150 мл, маргарин – 50 г, майоран – 5 г, паприка, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в вине, потом отжать. Лук измельчить, смешать с фаршем, добавить хлеб, яйца, творог. Посолить, всыпать пряности и хорошо вымешать.

Морковь и лук-порей опустить в кипящую воду и варить 8-10 минут. Затем вынуть, мелко нарезать и выложить на раскатанный пласт фарша. Свернуть рулет, переложить на противень, застеленный фольгой (фольгу смазать маргарином), и поставить на час в духовку, нагретую до 200 °С.

Готовый рулет нарезать порционными кусочками и подать на стол.

Рулет из свинины с маслинами

Ингредиенты

Свинина (вырезка) – 1 кг, шпик – 100 г, куриный фарш – 200 г, маслины без косточек – 70 г, майонез – 80 г, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

В куске свинины сделать глубокий боковой разрез и распластать.

Мясо отбить с обеих сторон, натереть солью и перцем, смазать майонезом. Ровным слоем выложить на него фарш, смешанный с солью, перцем и майонезом, затем тонкие ломтики шпика, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и украсить маслинами. Мясо с начинкой свернуть рулетом и перевязать прочными нитками. Рулет завернуть в фольгу или поместить в кулинарный рукав, выложить на противень и запекать в течение часа в духовке, нагретой до 200 °С.

Рулет из баранины с печенью

Ингредиенты

Баранина (грудинка) – 500 г, свиное сало – 150 г, говяжья печень – 150 г, чеснок – 1 зубчик, жир – 40 г, маринованные овощи, соус с хреном, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из грудинки удалить реберные кости. Мякоть отбить, положить на нее тонко нарезанные ломтики печени, поверх них – ломтики свиного сала и посыпать рубленым чесноком, солью и перцем. Свернуть рулет, перевязать его прочными нитками, обжарить со всех сторон в жире, затем поместить в духовку и довести до готовности.

Готовый рулет вынуть из духовки, положить на него груз и дать остыть. Затем нарезать ломтиками и выложить на блюдо. Отдельно подать соус с хреном и маринованные овощи.

Рулет из баранины с грибами

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, пшеничный хлеб – 50 г, сливочное масло – 15 г, растительное масло – 20 мл, яйца – 3 шт., панировочные сухари, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки: яйца, сваренные крутую, – 2 шт., грибы – 200 г, сливочное масло – 50 г, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в воде, потом отжать. Мясо нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Полученный фарш соединить с хлебом, 2 яйцами, размягченным сливочным маслом и измельченным лавровым листом. Посолить, поперчить, хорошо вымешать и раскатать в пласт.

Приготовить начинку: грибы мелко нарезать и обжарить в сливочном масле. Затем соединить их с мелкорубленными яйцами, измельченной зеленью петрушки, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

На фарш ровным слоем выложить начинку, свернуть рулет, переложить его на противень швом вниз, смазать взбитым яйцом, посыпать панировочными сухарями, полить растительным маслом и запечь в духовке при температуре 200 °С.

Рулет из морской рыбы с чесноком

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 500 г, рис – 30 г, чеснок – 3 зубчика, лук – 2 головки, оливковое масло – 20 мл, панировочные сухари – 10 г, зелень кинзы – 10 г, зелень укропа – 10 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис варить в подсоленной воде до полуготовности, после чего откинуть на дуршлаг.

Лук мелко нарезать, обжарить в 10 мл оливкового масла, соединить с рисом, половиной мелко нарезанной зелени, посолить и хорошо перемешать.

Рыбу пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить толченый чеснок, панировочные сухари, немного воды и хорошо вымешать.

Фарш раскатать в пласт, выложить на него рисовую смесь и свернуть рулет. Выложить его на противень, смазанный маслом, поставить в духовку и запекать при температуре 180 °С в течение 30 минут.

Готовый рулет нарезать порционными кусочками и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и кинзы.

Рулет из сардин с соленой килькой

Ингредиенты

Сардины – 800 г, соленая килька – 300 г, яйца – 2 шт., сливочное масло – 80 г, панировочные сухари – 30 г, сыр твердых сортов – 100 г, зеленый лук – 20 г, зелень укропа – 10 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кильку нарубить, смешать с 50 г размягченного сливочного масла и взбитыми яйцами. Добавить соль и хорошо перемешать.

Сардины очистить от крупных костей и распластать. Выложить на них начинку из кильки и свернуть рулеты.

Выложить рулеты в форму, смазанную сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями и тертым сыром, сверху положить кусочки оставшегося масла. Форму поставить на 20 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Готовые рулеты выложить на блюдо и посыпать мелко нарезанными укропом и зеленым луком.

Рулет из лосося с каперсами под апельсиновым соусом

Ингредиенты

Копченое филе лосося – 500 г, каперсы – 10 г, апельсины – 2 шт., сыр твердых сортов – 200 г, растительное масло – 80 мл, уксус – 30 мл, базилик – 30 г, листья салата – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из апельсинов выжать сок, половину цедры 1 апельсина натереть на мелкой терке.

Каперсы и базилик измельчить.

Сыр натереть на мелкой терке, соединить с каперсами, половиной листьев базилика, небольшим количеством апельсинового сока и цедры, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

На филе лосося выложить сырную массу и свернуть рулет. Выложить его на противень, смазанный маслом (10 мл), и запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение получаса.

Приготовить соус: оставшийся апельсиновый сок смешать с уксусом и растительным маслом, добавить базилик и цедру, соль, перец и хорошо перемешать.

Готовый рулет разрезать на порции, выложить на листья салата и полить приготовленным соусом.

Рулеты из телятины со спаржей

Ингредиенты

Телятина – 800 г, спаржа – 800 г, мясной бульон – 400 мл, тертый сыр твердых сортов – 150 г, горчица – 40 г, растительное масло – 60 мл, сливочное масло – 30 г, мука – 30 г, кервель, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

В кипящей воде с добавлением соли и сахара варить до готовности спаржу (15–20 минут). Откинуть ее на дуршлаг и дать воде стечь.

Телятину разрезать на 8 ломтиков одинакового размера, посолить их, поперчить и смазать горчицей. На каждый ломтик положить по 3 побега спаржи, свернуть рулеты, закрепить их деревянными зубочистками. Обжаривать в растительном масле под крышкой в течение 15 минут.

Приготовить соус: муку обжарить в сливочном масле. При помешивании развести ее мясным бульоном, добавить сыр и варить на медленном огне 10–12 минут. Готовый соус смешать с мелко нарезанным кервелем.

Готовые рулеты выложить на блюдо и полить приготовленным соусом.

Рулеты из телятины по-гречески

Ингредиенты

Телятина – 800 г, репчатый лук – 4 головки, панировочные сухари – 100 г, сливочное масло – 40 г, мясной бульон – 200 мл, морковь – 1 шт., ветчина – 150 г, отварной рис – 200 г, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Луковицу мелко нарезать и вместе с панировочными сухарями и измельченной зеленью петрушки обжарить в 20 г сливочного масла.

Мясо нарезать плоскими прямоугольниками, хорошо отбить, посолить и поперчить. На каждый пласт мяса положить обжаренный лук и ломтики ветчины, свернуть рулетами и перевязать прочными нитками.

Морковь нарезать тонкой соломкой, оставшийся лук – кольцами.

Рулеты выложить на сковороду с растопленным сливочным маслом, добавить морковь и лук и обжарить со всех сторон на медленном огне. Затем налить в сковороду мясной бульон и поставить ее в духовку, нагретую до 180 °С. Время от времени поливать рулеты образующимся соком.

Готовые рулеты подавать с отварным рисом: рис выложить на блюдо, на него положить мясные рулеты, полить соусом, получившимся в результате тушения, и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Рулеты из телятины с ветчиной по-французски

Ингредиенты

Телятина (филейная часть) – 600 г, ветчина – 100 г, сливочное масло – 60 г, яйца, сваренные вкрутую, – 3 шт., сок $^1/_2$ лимона, 20 %-ные сливки – 50 мл, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Телятину разрезать на прямоугольные пласты, хорошо отбить, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком.

Ветчину нарезать ломтиками. На каждую отбивную положить ломтик ветчины, половинку яйца и свернуть рулеты. Перевязать их прочными нитками (или закрепить деревянными зубочистками) и обжаривать со всех сторон в сливочном масле в течение 10 минут. Затем влить сливки, накрыть крышкой, довести до кипения и тушить рулеты на медленном огне 5 минут.

Рулеты из телятины с мозгами

Ингредиенты

Телятина (филейная часть) – 800 г, вареные телячьи мозги – 200 г, яйца – 2 шт., сладкий перец – 2 шт., смалец – 40 г, репчатый лук – 3 головки, белые грибы – 150 г, копченая грудинка – 100 г, зелень петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Телятину нарезать одинаковыми ломтиками прямоугольной формы, отбить, посолить и поперчить с обеих сторон.

Лук и сладкий перец нарубить, зелень петрушки измельчить, грудинку и мозги нарезать мелкими кусочками.

Лук и грудинку обжарить, затем добавить мозги, молотый красный перец, сладкий перец и зелень петрушки. Тушить в течение 10 минут, после чего ввести взбитые яйца. Когда они поджарятся, начинку снять с огня, выложить на мясные ломтики и свернуть рулеты. Перевязать их прочными нитками (или закрепить зубочистками), обжарить со всех сторон в смальце и выложить на подогретое блюдо.

На жире, который остался после рулетов, обжарить нарезанные ломтиками грибы.

Рулеты освободить от ниток, разложить по порционным тарелкам, а рядом выложить грибы.

Рулеты из свинины с полентой

Ингредиенты

Свиные отбивные – 8 шт., пармская ветчина – 8 ломтиков, вареные грибы – 4 шт., тертый сыр пармезан – 100 г, мелко нарезанный шалфей – 10 г, оливковое масло – 80 мл, томатная паста – 10 г, марсала (сухое вино) – 120 мл, мука с приправами для панировки, листья шафрана, соль по вкусу.

Для поленты (каши из кукурузной муки): кукурузная мука – 230 г, куриный бульон – 1,5 л, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить поленту: куриный бульон довести до кипения, затем при постоянном помешивании небольшими порциями всыпать в него кукурузную муку, добавить соль, перец и варить кашу на медленном огне в течение часа, периодически помешивая.

Свиные отбивные слегка придавить ладонью, посолить, потом положить на каждую ломтик пармской ветчины, затем мелко нарезанные грибы, посыпать пармезаном и измельченным шалфеем и свернуть рулеты. Закрепить их деревянными зубочистками, обвалять в муке с пряностями и обжарить со всех сторон в оливковом масле. Затем снять с огня и оставить на горячей сковороде.

Поленту выложить на блюдо, с краю положить рулеты, полить их томатным соусом, приготовленным из томата-пюре и марсалы, и украсить листьями шафрана.

Рулеты из бекона с кукурузой и черносливом

Ингредиенты

Бекон – 500 г, молодая кукуруза – 200 г, чернослив без косточек – 24 шт.

Способ приготовления

Бекон нарезать широкими полосками и разрезать по диагонали на половинки. На одну выложить кукурузу, на другую – чернослив. Свернуть рулеты, закрепить их деревянными зубочистками, выложить на противень и запекать в духовке при температуре 200 °С: рулеты с черносливом – 20 минут, с кукурузой – 25 минут.

Рулеты из копченой грудинки с ананасом

Ингредиенты

Копченая грудинка – 200 г, ананас (очищенный) – 200 г, мед – 60 г.

Способ приготовления

Ананас нарезать кубиками, грудинку – тонкими полосками. В каждую полоску из грудинки завернуть несколько кусочков ананаса. Полученные рулеты закрепить деревянными зубочистками, выложить на противень и поставить на 10 минут в духовку, нагретую до 180 ˚С.

Мед растопить на водяной бане. Когда рулеты подрумянятся, вынуть их из духовки, переложить на блюдо и полить медом. По желанию к меду можно добавить 1 чайную ложку рома.

Рулеты из ветчины с мясом

Ингредиенты

Ветчина – 600 г, мясной фарш – 400 г, копченый шпик – 100 г, мука – 50 г, панировочные сухари – 50 г, жир – 50 г, бульон – 250 мл, сметана, зелень, красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясной фарш посолить, соединить с панировочными сухарями и хорошо вымешать.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, на каждый из них ровным слоем выложить фарш, свернуть небольшие рулеты, перевязать их прочными нитками и обжарить в растопленном жире. Шпик нарезать небольшими кусочками и обжарить. Затем влить на сковороду бульон, выложить ветчинные рулеты и тушить на медленном огне в течение 15 минут, после чего снять их со сковороды, освободить от ниток и переложить на блюдо.

Приготовить соус: слить сок со сковороды, на которой жарились рулеты, добавить муку, немного сметаны и красный молотый перец, все хорошо перемешать.

Рулеты полить полученным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Рулеты с куриной печенью

Ингредиенты

Молоко – 100 мл, обжаренная куриная печень – 100 г, мука – 50 г, яйцо – 1 шт., сливочное масло – 50 г, шалфей, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, молока, яйца, 15 г сливочного масла и соли замесить жидкое тесто и испечь 3 блинчика. Смазать их растопленным сливочным маслом.

Куриную печень нарубить, посолить, добавить перец, шалфей и хорошо вымешать.

На блинчики ровным слоем выложить начинку, свернуть рулеты, нарезать их кружочками и обжарить с обеих сторон в оставшемся сливочном масле.

Такие рулеты можно класть в суп как гренки.

Рулеты из куриных грудок с черносливом

Ингредиенты

Куриные грудки – 2 шт., чернослив – 100 г, сыр твердых сортов – 100 г, панировочные сухари – 40 г, сливочное масло – 40 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив залить кипятком и оставить на полчаса. Затем откинуть на дуршлаг и слегка обсушить.

Куриные грудки распластать, хорошо отбить и нарезать одинаковыми кусочками прямоугольной формы. На каждый из них положить ломтик сыра и 1 ягоду чернослива. Свернуть рулеты и закрепить их деревянными зубочистками.

Рулеты обвалять в панировочных сухарях и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета.

На гарнир можно подать картофельное пюре.

Рулеты из морской рыбы с овощами

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 500 г, клубни картофеля – 6 шт., морковь – 3 шт., сельдерей – 100 г, консервированный зеленый горошек – 50 г, молоко – 200 мл, яйца – 2 шт., зеленый лук – 20 г, сыр твердых сортов – 100 г, сливочное масло – 30 г, зелень укропа – 20 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный картофель нарезать мелкими кубиками, корень сельдерея – соломкой, морковь натереть на терке. Картофель, коренья и зеленый горошек отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Рыбу нарезать длинными полосками, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанным зеленым луком и свернуть рулетами. Закрепить их деревянными зубочистками.

Приготовить соус: молоко соединить с тертым сыром и взбитыми яйцами, все хорошо перемешать.

В глубокую форму, смазанную маслом (10 г), выложить вареные овощи, на них – рулеты из рыбы, полить растопленным сливочным маслом, посолить, поперчить и залить приготовленным соусом. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Готовые рулеты вместе с овощами выложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Рулеты из камбалы с беконом

Ингредиенты

Филе камбалы – 500 г, сладкий перец – 4 шт., сливки – 100 мл, красное вино – 100 мл, бекон – 300 г, сметана – 10 г, майонез – 10 г, острый соус – 10 г, лимонный сок – 20 мл, зелень петрушки и укропа – 20 г, растительного масла – 10 мл, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

3 сладких перца нарезать кусочками и измельчить в блендере, после чего соединить со сметаной, майонезом, сливками, вином и острым соусом. Добавить соль, перец и хорошо перемешать.

Рыбу нарезать широкими полосами, сбрызнуть лимонным соком, натереть солью и перцем. На каждую полоску рыбного филе положить ломтик бекона, свернуть рулеты и закрепить их деревянными зубочистками.

В глубокую форму, смазанную маслом, выложить массу из сладкого перца, на нее – рыбные рулеты. Форму накрыть крышкой и поставить на 40 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Готовые рулеты выложить на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, украсить кольцами оставшегося сладкого перца.

Рулеты из семги со шпинатом

Ингредиенты

Филе семги – 600 г, листья шпината – 300 г, яйцо – 1 шт., нежирные сливки – 60 мл, зелень укропа – 20 г, растительное масло – 10 мл, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья шпината обдать кипятком и обсушить на салфетке.

Приготовить соус: 100 г филе семги измельчить в блендере, после чего смешать с взбитым яйцом и сливками.

Рыбу нарезать ломтиками, посолить. На каждый ломтик положить лист шпината, полить его приготовленным соусом, свернуть рулетом и закрепить деревянной зубочисткой. Рулеты выложить в форму, смазанную маслом, и запекать в духовке при температуре 150 °С до готовности.

Остывший рулет разрезать на порции, выложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Запеканки

Запеканка из мяса с печенью

Ингредиенты

Свинина – 400 г, говядина – 300 г, говяжья печень – 200 г, молоко – 400 мл, пшеничная булка – 100 г, морковь – 200 г, клубни картофеля – 3–4 шт., репчатый лук – 1 головка, корни петрушки – 2 шт., яйца – 2 шт., сыр твердых сортов – 200 г, ветчина – 300 г, панировочные сухари – 50 г, лавровый лист – 2 шт., вода – 1 л, жир – 50 г, консервированный зеленый горошек – 100 г, черный перец горошком – 4 шт., зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень залить молоком и оставить на 1 час.

Мясо и овощи нарезать крупными кусками, залить холодной водой, добавить соль, черный перец горошком и лавровый лист и поставить варить. За несколько минут до готовности в кастрюлю положить печень.

Булку размочить в небольшом количестве полученного бульона, затем отжать.

Мясо, печень и овощи дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить взбитые яйца и хорошо вымешать. Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную жиром и посыпанную сухарями, и запекать в духовке, нагретой до 200 °С, в течение 40 минут.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками и завернуть в них зеленый горошек, смешанный с тертым сыром.

Горячую запеканку нарезать порционными кусочками, выложить на блюдо вместе с рулетами из ветчины и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Запеканка из маринованного мяса с ветчиной и печенью

Ингредиенты

Телятина – 500 г, свинина – 300 г, шпик – 700 г, говяжья печень – 300 г, грибы – 300 г, ветчина – 200 г, сливки – 300 мл, пшеничный хлеб – 70 г, белок – 1 шт., лук-шалот – 50 г, сливочное масло – 80 г, чеснок – 3 г, ром – 20 мл, коньяк – 20 мл, базилик и шалфей – 20 г, зелень укропа – 10 г, зелень петрушки – 10 г, имбирь и кардамон – на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Смешать соль, имбирь, кардамон, измельченные шалфей и базилик. Телятину, свинину и шпик нарезать небольшими кусочками и засыпать полученной смесью. Покрыть ломтиками хлеба, залить 150 мл сливок, взбитых с яичным белком, накрыть крышкой и поставить в холодильник на ночь.

Маринованное мясо со шпиком пропустить через мясорубку, посолить, добавить в фарш толченый чеснок, ром и коньяк, хорошо вымешать и выдержать в холодильнике 1 час.

Лук-шалот мелко нарезать и обжарить в 20 г сливочного масла, после чего добавить нарезанную небольшими кусочками печень и жарить еще 5 минут. Грибы нарубить, ветчину нарезать маленькими кубиками.

Охлажденный фарш соединить со сливками, мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, растопленным сливочным маслом (оставить 10 г для смазывания формы), луком, печенью, грибами и ветчиной, хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение часа.

Запеканка из мяса с копченой корейкой и грибами

Ингредиенты

Говядина – 1 кг, копченая корейка – 300 г, грибы – 300 г, говяжий бульон – 100 мл, помидоры – 4 шт., чеснок – 1 зубчик, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, оливковое масло – 100 мл, зелень укропа – 20 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Говядину нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить и обжарить в 50 мл оливкового масла. Затем добавить говяжий бульон и тушить на медленном огне под крышкой еще 15 минут.

Корейку и грибы мелко нарезать и по отдельности обжарить в оливковом масле (40 мл).

Лук и чеснок измельчить, обжарить в том же масле, после чего соединить с грибами, натертой на крупной терке морковью и помидорами (кожицу снять) и жарить на медленном огне еще 15 минут.

Мясо перемешать с корейкой и овощами, выложить в глубокую форму, смазанную маслом, и запечь в духовке, нагретой до 200 °С.

Горячую запеканку нарезать порционными кусочками и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Запеканка из мяса и картофеля

Ингредиенты

Говядина – 300 г, клубни картофеля – 8 шт., сливочное масло – 100 г, репчатый лук – 1 головка, бульон – 250 мл, панировочные сухари – 50 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить в 30 г сливочного масла, залить бульоном, довести до кипения и тушить под крышкой до готовности.

Лук мелко нарезать и обжарить в 10 г сливочного масла до золотистого цвета.

Мясо пропустить через мясорубку, соединить с луком, посолить, поперчить, разбавить бульоном, в котором оно тушилось, и хорошо вымешать.

Картофель отварить в подсоленной воде, размять в пюре и смешать с 30 г сливочного масла.

В смазанную маслом (10 г) и посыпанную половиной сухарей форму выложить слоями: половину картофельного пюре, мясной фарш, поверх него оставшееся картофельное пюре. Верхний слой разровнять, посыпать панировочными сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Форму поставить в духовку и запекать ее содержимое до готовности.

Запеканка из мяса с жареным картофелем

Ингредиенты

Говяжий фарш – 500 г, клубни картофеля – 2 шт., оливковое масло – 50 мл, яйца – 2 шт., чеснок – 1 зубчик, репчатый лук – 1 головка, гвоздика, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель нарезать тонкими ломтиками и вместе с мелко нарезанным луком обжарить в 40 мл оливкового масла. Затем выложить на салфетку, чтобы удалить лишний жир.

Фарш соединить с 1 яйцом, толченым чесноком и гвоздикой, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

1 яйцо взбить с солью и 30 мл воды. В глубокую форму, смазанную маслом, выложить картофель, залить его взбитым яйцом, сверху ровным слоем выложить фарш. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Запеканка из мяса с картофелем и морковью

Ингредиенты

Свинина – 500 г, морковь – 3 шт., клубни картофеля – 2 шт., сыр твердых сортов – 100 г, мука – 50 г, оливковое масло – 70 мл, сливочное масло – 50 г, молоко – 300 мл, зеленый лук – 100 г, зелень укропа – 20 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь нарезать тонкими кружочками и отварить в подсоленной воде. За несколько минут до готовности добавить мелко нарезанный зеленый лук. Вареные овощи откинуть на дуршлаг и смешать с измельченной зеленью укропа.

Мясо пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и обжарить в оливковом масле (оставить немного для смазывания формы).

Приготовить соус: сливочное масло растопить на сковороде, затем просеять в него муку, влить молоко и варить при постоянном помешивании в течение 5 минут. Снять соус с огня и, не дав ему остыть, ввести тертый сыр.

В глубокую форму, смазанную оливковым маслом, выложить фарш, на него – овощную смесь и залить сырным соусом. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 180 °С.

Запеканка из мяса с картофелем и грибами

Ингредиенты

Говядина – 600 г, грибы – 200 г, клубни картофеля – 3 шт., репчатый лук – 1 головка, сладкий перец – 1 шт., оливковое масло – 20 мл, сливочное масло – 30 г, томатная паста – 20 г, мясной бульон – 400 мл, ворчестерский соус – 5 г, сливки – 30 г, базилик – 10 г, зелень укропа – 10 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку. Измельчить грибы и базилик.

Лук и сладкий перец нарезать тонкими полукольцами и обжарить вместе в оливковом масле. Затем добавить мясной фарш, грибы, базилик, томатную пасту, ворчестерский соус, влить мясной бульон, посолить, поперчить и тушить на медленном огне в течение 20 минут.

Картофель отварить в подсоленной воде, после чего соединить с 20 г сливочного масла и сливками и размять в пюре.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить фарш с грибами, поверх него – картофельное пюре. Форму поставить на 45 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку нарезать порционными кусочками и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Запеканка из мяса с баклажанами и помидорами

Ингредиенты

Говядина – 500 г, мясо птицы – 500 г, баклажаны – 3 шт., нежирные сливки – 50 мл, сливочное масло – 100 г, яйца – 5 шт., мука – 30 г, помидоры – 2 шт., репчатый лук – 1 головка, консервированная кукуруза – 20 г, зелень петрушки – 30 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Говядину и мясо птицы пропустить через мясорубку.

Баклажаны запечь в духовке, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Натереть их солью, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в муке и обжарить в 50 г сливочного масла.

Лук нарезать кольцами, помидоры – тонкими ломтиками, вместе обжарить в 30 г сливочного масла, после чего соединить с фаршем и мелко нарезанной зеленью петрушки. Посолить, добавить перец и хорошо перемешать.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить баклажаны, на них – фарш с луком и помидорами, все залить соусом из взбитых яиц и сливок. Форму поставить на час в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку нарезать порционными кусочками, выложить их на блюдо и украсить консервированной кукурузой.

Запеканка из мяса с баклажанами и кабачками

Ингредиенты

Говяжий фарш – 600 г, баклажаны – 4 шт., мука – 400 г, кабачки – 2 шт., репчатый лук – 1 головка, растительное масло – 100 мл, сливочное масло – 50 г, томатная паста – 10 г, сыр твердых сортов – 100 г, зелень петрушки – 20 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны и кабачки очистить от кожуры, нарезать кружочками, обвалять в муке и обжарить в 70 мл растительного масла.

Лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, потом добавить говяжий фарш, томатную пасту, 30 мл воды, посолить, поперчить и жарить до готовности фарша.

В глубокую форму, смазанную растительным маслом, выложить половину фарша, баклажаны с кабачками, на них – оставшийся фарш. Посыпать тертым сыром. Форму поставить в духовку, нагретую до 200 °С. Запекать мясо с овощами до готовности.

Запеканку нарезать порционными кусочками, выложить на блюдо и украсить веточками петрушки.

Запеканка из мяса с картофелем и шпинатом

Ингредиенты

Мясной фарш – 300 г, картофельное пюре – 400 г, замороженный зеленый горошек – 200 г, шпинат – 150 г, сыр твердых сортов – 80 г, растительное масло – 20 мл, соль по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат мелко нарезать. Фарш посолить и хорошо вымешать. На смазанную маслом сковороду выложить слоями: фарш, картофельное пюре, размороженный зеленый горошек и шпинат. Верхний слой посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до готовности.

Запеканка из мяса с морковью и сельдереем

Ингредиенты

Говядина – 500 г, морковь – 2 шт., репчатый лук – 2 головки, корень сельдерея – 30 г, сливочное масло – 50 г, говяжий бульон – 100 мл, винный уксус – 20 мл, зелень петрушки – 20 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук, морковь и сельдерей нарезать маленькими кусочками и залить кипятком. Через 5 минут овощи откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

Мясо пропустить через мясорубку, соединить с овощами, 40 г сливочного масла, бульоном и уксусом, посолить, поперчить и тушить на медленном огне в течение 10 минут. Затем выложить в глубокую форму, смазанную маслом, и запекать в духовке до готовности.

Горячую запеканку нарезать порционными кусочками и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Запеканка из мяса с капустой

Ингредиенты

Мясной фарш – 500 г, белокочанная капуста – 400 г, шпик – 100 г, репчатый лук – 1 головка, яйца – 2 шт., панировочные сухари – 400 г, жир – 40 г, сметана – 100 г, отварной рис – 300 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту отварить в подсоленной воде, затем вынуть из отвара, слегка остудить и разобрать на листья.

Лук измельчить, шпик нарезать тонкими ломтиками, яйца взбить со сметаной.

Фарш соединить с луком, рисом, 300 г панировочных сухарей, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

В глубокую форму, смазанную жиром, выложить слоями капустные листья, шпик и фарш, залить яично-сметанной смесью и посыпать оставшимися сухарями. Запекать в духовке до готовности.

Запеканка из мяса с савойской капустой в тесте

Ингредиенты

Говяжий фарш – 500 г, слоеное тесто – 300 г, савойская капуста – 300 г, репчатый лук – 2 головки, сыр твердых сортов – 200 г, оливковое масло – 50 мл, цедра лимона – 5 г, желток – 1 шт., молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук мелко нарезать, обжарить в 40 мл оливкового масла до золотистого цвета, затем добавить фарш, мускатный орех и немного воды. Посолить, поперчить и тушить до готовности фарша.

Капусту обдать крутым кипятком, нарезать соломкой, залить кипятком на 5 минут. Затем откинуть на дуршлаг, промыть проточной холодной водой и соединить с фаршем, яичным желтком, тертым сыром и лимонной цедрой.

Тесто разделить на 2 части, каждую раскатать в пласт.

На дно глубокой формы, смазанной маслом, положить пласт из теста, на него – начинку из мяса и капусты и накрыть ее вторым пластом теста.

Запекать 45 минут в духовке, нагретой до 200 °С.

Запеканка из мяса с морковью и зеленым горошком

Ингредиенты

Говяжий фарш – 500 г, морковь – 2 шт., консервированный зеленый горошек – 250 г, кукурузная крупа – 150 г, говяжий бульон – 500 мл, репчатый лук – 1 головка, чеснок – 1 зубчик, яйцо – 1 шт., сыр твердых сортов – 200 г, пшеничная булка – 20 г, сливочное масло – 20 г, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из 400 мл бульона и кукурузной крупы сварить кашу.

Булку размочить в воде, потом отжать.

Фарш соединить с булкой, яйцом, мелко нарезанным репчатым луком, измельченным чесноком, мускатным орехом, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

Морковь нарезать мелкими кубиками и вместе с зеленым горошком отварить в оставшемся бульоне.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить охлажденную кукурузную кашу, поверх нее – фарш. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С, затем вынуть, выложить на фарш овощную смесь и посыпать тертым сыром. Запекать до готовности.

Запеканка из мяса со сладким перцем

Ингредиенты

Говядина – 500 г, свинина – 200 г, сыр твердых сортов – 200 г, сладкий перец – 6 шт., яйцо – 1 шт., черствая пшеничная булка – 100 г, вода – 50 мл, репчатый лук – 1 головка, панировочные сухари – 30 г, оливковое масло – 20 мл, зелень петрушки – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Булку размочить в воде и отжать.

Говядину, свинину, булку и лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, соединить с половиной мелко нарезанной зелени петрушки и яйцом. Добавить воду, оставшуюся после размачивания булки, и хорошо вымешать. Сыр натереть на крупной терке, сладкий перец нарезать мелкими кусочками.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, выложить слоями: половину фарша, сладкий перец, сыр, оставшийся фарш.

Форму на 45 минут поставить в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку нарезать порционными кусочками и посыпать оставшейся зеленью.

Запеканка из мяса с помидорами и огурцами

Ингредиенты

Говяжий фарш – 1 кг, помидоры – 2 шт., огурцы – 2 шт., репчатый лук – 5 головок, сыр твердых сортов – 150 г, сливочное масло – 50 г, мука – 50 г, яйцо – 1 шт., черствые пшеничные булочки – 4 шт., чеснок – 1 зубчик, бульонный кубик – 1 шт., молоко – 500 мл, топленое масло – 20 г, томатная паста – 40 г, тимьян – 10 г, измельченная зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Булочки размочить в 100 мл молока и отжать.

3 луковицы и чеснок мелко нарезать и обжарить в топленом масле.

Говяжий фарш соединить с размоченным хлебом, луком и чесноком, яйцом, томатной пастой, зеленью петрушки и тимьяном. Добавить соль, перец и хорошо вымешать.

Фарш выложить на смазанный сливочным маслом (10 г) противень и поставить на 20 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Приготовить соус: муку обжарить в оставшемся сливочном масле, влить молоко, добавить тертый сыр и бульонный кубик, посолить, поперчить, довести до кипения и снять с огня.

Фарш вынуть из духовки, залить соусом и готовить запеканку еще 20 минут. Затем выложить ее на блюдо и посыпать смесью из мелко нарубленных помидоров, огурцов и оставшегося лука.

Запеканка из мяса с шампиньонами и сладким перцем

Ингредиенты

Мясной фарш – 750 г, шампиньоны – 600 г, сыр мягких сортов – 200 г, сметана – 380 г, красный и зеленый сладкий перец – по 1 шт., оливковое масло – 60 мл, смесь сушеных специй (тмин, базилик, укроп, петрушка, лавровый лист, розмарин, майоран, душица), черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

У грибов отделить шляпки от ножек. Ножки мелко нарубить, а шляпки нарезать ломтиками.

Сыр и сладкий перец измельчить.

Фарш обжарить в 50 мл оливкового масла, соединить с грибными ножками и сладким перцем, поперчить и тушить в течение 5 минут. Затем добавить сметану и специи, посолить, хорошо перемешать, выложить в глубокую форму, смазанную маслом. На фарш ровным слоем выложить грибные шляпки. Форму поставить на 20 минут в духовку, нагретую до 200 °С. Через 20 минут посыпать запеканку сыром и готовить еще 20 минут.

Запеканка из мяса с грибами и картофелем

Ингредиенты

Говяжий фарш – 600 г, грибы – 300 г, клубни картофеля – 2 шт., нежирные сливки – 200 мл, яйца – 2 шт., сливочное масло – 50 г, зелень укропа и кинзы – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы тщательно промыть отварить и мелко нарезать.

Картофель отварить в мундире в подсоленной воде, очистить и нарезать небольшими кубиками.

Фарш соединить с картофелем, грибами, взбитыми яйцами, сливками и 40 г растопленного сливочного масла. Добавить соль, перец и хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную маслом, и в течение получаса запекать в духовке, нагретой до 200 ˚С.

Горячую запеканку посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и кинзы.

Запеканка из мяса с солеными грибами

Ингредиенты

Мясо – 800 г, соленые грибы – 200 г, шпик – 150 г, чеснок – 1 зубчик, репчатый лук – 1 головка, морковь – 5 шт., мясной бульон – 250 мл, растительное масло – 20 мл, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы, лук и чеснок измельчить, морковь натереть на крупной терке и все смешать.

Мясо пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

В глубокую форму, смазанную маслом, выложить слоями грибы с овощами и мясо и залить бульоном. Когда он впитается, верхний слой покрыть тонкими ломтиками шпика. Запекать, накрыв крышкой, в духовке до готовности.

Запеканка из мяса с грибами и овощами

Ингредиенты

Мясной фарш – 500 г, копченая грудинка – 150 г, клубни картофеля – 6 шт., корень сельдерея – 150 г, морковь – 8 шт., баклажаны – 2 шт., грибы – 100 г, помидор – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, сливочное масло – 40 г, растительное масло – 50 мл, панировочные сухари – 70 г, молоко – 150 мл, зелень петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отварить в подсоленной воде, остудить и, добавив молоко и сливочное масло, размять в пюре.

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками и посолить. Грибы отварить и нарубить.

Помидор натереть на крупной терке, зелень петрушки мелко нарезать.

Мясной фарш, морковь, сельдерей и лук пропустить через мясорубку, обжарить в 40 мл растительного масла, добавить помидор, грибы, петрушку, красный и черный перец, соль и тушить на медленном огне в течение 10 минут.

В глубокую форму, смазанную растительным маслом и посыпанную 40 г панировочных сухарей, выложить слоями: картофельное пюре, фарш, баклажаны, нарезанную тонкими ломтиками грудинку. Верхний слой посыпать сухарями.

Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 180 °С.

Запеканка из мяса со сливами

Ингредиенты

Говяжий фарш – 600 г, сушеные сливы – 500 г, мед – 20 г, репчатый лук – 2 головки, красное вино – 200 мл, сливочное масло – 70 г, яйца – 3 шт., корица – на кончике ножа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливы залить кипятком и оставить на 20 минут. Затем откинуть на дуршлаг, дать обсохнуть и нарезать тонкой соломкой. Лук мелко нарезать, обжарить в 40 г сливочного масла, положить сливы и жарить еще 10 минут, после чего добавить красное вино, мед, корицу, соль и тушить на медленном огне 20 минут. Снять с огня, немного остудить и соединить с фаршем и взбитыми яйцами. Посолить, поперчить и хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 20 минут.

Запеканка из мяса с яблоками и кокосом

Ингредиенты

Говяжий фарш – 500 г, яблоки – 2 шт., тертый кокос – 20 г, изюм – 30 г, репчатый лук – 2 головки, морковь – 2 шт., говяжий бульон – 100 мл, сливочное масло – 50 г, мята – 20 г, карри, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и морковь измельчить и вместе обжарить в 40 г сливочного масла, после чего добавить кокос и карри.

Жарить в течение 5 минут. Яблоки нарезать маленькими кубиками, соединить с фаршем и промытым изюмом, добавить бульон, соль и хорошо вымешать.

В глубокую форму, смазанную маслом, выложить фарш, на него – обжаренные овощи. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку разрезать на порционные кусочки и украсить листочками мяты.

Запеканка из мяса с изюмом и арахисом

Ингредиенты

Свинина – 800 г, изюм – 100 г, арахис – 100 г, репчатый лук – 2 головки, сливочное масло – 60 г, зелень укропа – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку, соединить с мелко нарезанным луком, промытым изюмом и толченым арахисом. Добавить соль, перец, перемешать и обжарить в 40 г сливочного масла.

Полученный фарш выложить в глубокую форму, смазанную маслом, и запекать в духовке при температуре 200 °С до готовности.

Горячую запеканку разрезать на порционные кусочки и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Запеканка из мяса с макаронами

Ингредиенты

Мясной фарш – 300 г, макаронные изделия – 200 г, репчатый лук – 4 головки, молоко – 400 мл, яйца – 3 шт., растительное масло – 50 мл, панировочные сухари, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук мелко нарезать и слегка обжарить в 40 мл растительного масла. Затем добавить фарш, перемешать и жарить до его готовности.

Макароны отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Яйца взбить с молоком и влить в макароны.

В глубокую форму, смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями, выложить слоями: половину макарон, мясной фарш, оставшиеся макароны. Запекать в духовке до готовности.

Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Запеканка из мяса с макаронами и капустой

Ингредиенты

Говядина – 300 г, белокочанная капуста – 300 г, макароны – 200 г, яйца – 2 шт., репчатый лук – 1 головка, сливочное масло – 30 г, сыр твердых сортов – 100 г, зелень укропа – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Лук мелко нарезать и обжарить в 20 г сливочного масла до золотистого цвета. Капусту нашинковать.

Мясо пропустить через мясорубку, соединить с капустой, макаронами, луком и взбитыми яйцами, посолить и хорошо вымешать. Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, посыпать тертым сыром, поставить в духовку, нагретую до 200 °С, и запекать до готовности.

Горячую запеканку нарезать порционными кусочками, выложить на блюдо и посыпать мелко нарезанным укропом.

Запеканка из мяса с макаронами и овощами

Ингредиенты

Говяжий фарш – 500 г, макароны – 250 г, помидоры – 500 г, баклажаны – 600 г, тертый сыр гауда – 100 г, молоко – 150 мл, яйца – 4 шт., репчатый лук – 2 головки, чеснок – 1 зубчик, растительное масло – 80 мл, томатная паста – 40 г, мука – 40 г, душица, гвоздика, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и нарезать мякоть тонкими ломтиками.

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать ломтиками, посолить, обвалять в муке и обжарить в 40 мл растительного масла.

Макароны отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Лук и чеснок измельчить и спассеровать в 20 мл растительного масла. Затем добавить фарш и жарить до его готовности. В конце положить томатную пасту, соль и пряности.

Яйца смешать с половиной тертого сыра, посолить, поперчить, развести молоком и тщательно перемешать.

В глубокую форму, смазанную растительным маслом, выложить слоями: макароны, мясной фарш, баклажаны и помидоры. Залить яично-молочной смесью и посыпать оставшимся сыром. Поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С, и запекать до образования румяной корочки.

Запеканка из мяса с рисом и ананасами

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, рис – 400 г, сливочное масло – 80 г, ананас – 400 г, ананасовый сок – 50 мл, репчатый лук – 3 головки, сахар – 50 г, молотая корица – 10 г, кориандр – 5 г, гвоздика, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и вместе с мелко нарезанным луком и гвоздикой обжарить в 60 г сливочного масла.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и смешать с мелко нарезанной мякотью ананаса.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить мясо, на него – рис с ананасом. Верхний слой посыпать сахаром, кориандром и корицей, сбрызнуть ананасовым соком. Форму поставить на 15 минут в духовку, нагретую до 200 ˚С.

Запеканка из копченой корейки со спаржей и картофелем

Ингредиенты

Копченая корейка – 300 г, спаржа – 500 г, клубни картофеля – 5 шт., сметана – 120 г, сливочное масло – 50 г, плавленый сыр – 30 г, сыр твердых сортов – 100 г, шалфей – 10 г, зелень петрушки – 10 г, сахар – 5 г, мука – 10 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать небольшими кубиками.

Спаржу отварить в подсоленной воде с добавлением сахара и небольшого количества сливочного масла.

Вареную спаржу и корейку нарезать тонкими ломтиками.

Приготовить соус: муку просеять через мелкое сито, обжарить в сливочном масле, развести отваром из-под спаржи, добавить сметану и плавленый сыр. Соус посолить, поперчить и варить при помешивании несколько минут.

В глубокую форму, смазанную маслом, выложить слоями картофель, корейку и спаржу и залить сметанным соусом. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку нарезать порционными кусочками, посыпать тертым сыром и мелко нарезанными шалфеем и зеленью петрушки.

Запеканка из мяса курицы

Ингредиенты

Отварное мясо курицы – 500 г, пшеничный хлеб – 2 ломтика, молоко – 200 мл, сметана – 150 г, яйца – 4 шт., сливочное масло – 40 г, панировочные сухари, зелень петрушки, молотый мускатный орех, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке и отжать.

Куриное мясо дважды пропустить через мясорубку, соединить с хлебом и хорошо вымешать. Добавить в фарш размягченное сливочное масло (30 г), сметану, яичные желтки, измельченную зелень петрушки и мускатный орех. Посолить и хорошо вымешать, после чего ввести взбитые в крепкую пену яичные белки и перемешать.

Фарш выложить в глубокую форму, смазанную маслом, посыпать панировочными сухарями и поставить на 40 минут в духовку, нагретую до 180 ˚С.

Запеканка из мяса курицы с беконом

Ингредиенты

Мясо курицы – 500 г, бекон – 300 г, помидоры – 4 шт., сыр твердых сортов – 200 г, нежирные сливки – 200 мл, сливочное масло – 30 г, базилик – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и размять в кашицу. Добавить соль, перец и перемешать.

Куриное филе распластать, натереть солью и перцем, начинить кусочками сыра и измельченным базиликом.

В глубокую форму, смазанную маслом, выложить половину тонко нарезанного бекона, на него – куриное мясо, затем оставшийся бекон. Залить помидорами, смешанными со сливками. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 ˚С.

Запеканка из мяса курицы с пекинской капустой

Ингредиенты

Мясо курицы – 500 г, пекинская капуста – 300 г, яйца – 3 шт., сливочное масло – 70 г, зелень укропа – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы распластать, натереть замороженным сливочным маслом (оставить немного для смазывания формы) и отбить. Пекинскую капусту нашинковать, соединить со взбитыми яйцами, посолить и перемешать.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить куриное филе, на него ровным слоем подготовленную капусту. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку нарезать порционными кусочками и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Запеканка из мяса курицы с цукини и грибами

Ингредиенты

Мясо курицы – 500 г, цукини – 300 г, грибы – 200 г, куриный бульон – 200 мл, мука – 10 г, сливочное масло – 50 г, оливковое масло – 50 мл, сыр твердых сортов – 100 г, нежирные сливки – 50 г, зелень укропа – 20 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать небольшими кусочками, цукини – кубиками.

Грибы нарубить и обжарить в оливковом масле, после чего соединить их с цукини, добавить немного воды и тушить до готовности последних.

Приготовить соус: муку обжарить в 40 г сливочного масла, затем влить бульон, сливки, добавить мелко нарезанную зелень, соль, черный молотый перец, довести до кипения и снять с огня.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить кусочки куриного мяса, поверх него – грибы и цукини. Залить сливочным соусом и посыпать тертым сыром. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Запеканка из мяса курицы с айвой

Ингредиенты

Мясо курицы – 500 г, айва – 200 г, майонез – 30 г, репчатый лук – 2 головки, оливковое масло – 50 мл, панировочные сухари – 20 г, зелень укропа и петрушки – 20 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Айву очистить от кожицы, нарезать маленькими кубиками и вместе с измельченным луком обжарить в 30 мл оливкового масла.

Мясо курицы пропустить через мясорубку, соединить с айвой и луком, посолить, поперчить, добавить майонез и хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, поставить в духовку и запекать при температуре 200 °С в течение получаса.

Горячую запеканку нарезать порционными кусочками и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Запеканка из мяса курицы с абрикосами и сладким перцем

Ингредиенты

Мясо курицы – 500 г, абрикосы – 400 г, рис – 300 г, репчатый лук – 1 головка, сладкий перец – 3 шт., мука – 20 г, нежирные сливки – 200 мл, сливочное масло – 50 г, имбирь и карри – на кончике ножа, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис отварить в подсоленной воде.

Мясо курицы пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и обжарить в 40 г сливочного масла. Выложить фарш на тарелку, а на сковороду, в которой он жарился, положить нарезанные небольшими кусочками лук, сладкий перец и абрикосы. Посыпать мукой, карри, имбирем, посолить, поперчить и обжаривать в течение нескольких минут, после чего влить сливки, довести до кипения, убавить огонь и тушить в течение 5 минут.

В глубокую форму, смазанную маслом, выложить слоями: рис, куриный фарш и фруктово-овощную смесь. Поставить в духовку, нагретую до 200 °С, и запекать до готовности.

Запеканка из мяса курицы с рыбой и креветками

Ингредиенты

Мясо курицы – 500 г, филе морской рыбы – 200 г, креветки – 300 г, соленые грибы – 100 г, яйца – 3 шт., консервированный зеленый горошек – 60 г, белое вино – 10 мл, соевый соус – 10 мл, тарталетки (корзиночки, выпеченные из сдобного пресного теста), белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Креветки очистить, курицу и рыбу нарезать небольшими кусочками, грибы измельчить.

Приготовить соус: яйца взбить, смешать с вином и соевым соусом.

Креветки, курицу, рыбу, грибы и зеленый горошек соединить, посолить и поперчить.

Полученную массу выложить в тарталетки, залить соусом и запекать в духовке, нагретой до 200 ˚С, в течение 20 минут.

Запеканка из куриных окорочков с картофелем и кукурузой

Ингредиенты

Окорочка – 500 г, клубни картофеля – 5 шт., консервированная кукуруза – 200 г, сыр твердых сортов – 100 г, репчатый лук – 2 головки, растительное масло – 20 мл, майонез – 100 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное мясо отделить от костей и нарезать мелкими кусочками. Лук нарезать кольцами, картофель – тонкими кружочками.

В глубокую форму, смазанную растительным маслом, выложить слоями: кусочки куриного мяса, лук, консервированную кукурузу и картофель. Каждый слой посолить, а верхний посыпать перцем и тертым сыром, полить майонезом. Форму на 40 минут поставить в духовку, нагретую до 200 °С.

Запеканка из куриных потрохов с морковью и сельдью

Ингредиенты

Куриные потроха – 300 г, морковь – 2 шт., репчатый лук – 1 головка, сельдь – 200 г, сыр твердых сортов – 50 г, сливочное масло – 20 г, яйца – 2 шт., шпик – 100 г, панировочные сухари – 10 г, говяжий бульон – 100 мл, сметана – 30 г, зелень укропа – 20 г, корень петрушки – 2 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Шпик, морковь, репчатый лук нарезать крупными кусками, корень петрушки измельчить.

Куриные потроха, шпик и коренья отварить в подсоленной воде. Затем вместе с луком и сельдью пропустить через мясорубку. Полученный фарш посолить, поперчить, ввести в него взбитые яйца и хорошо вымешать.

Приготовить соус: панировочные сухари слегка обжарить на сухой сковороде, влить сметану, бульон и довести до кипения.

Фарш выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, залить соусом и запекать в духовке при температуре 200 °С.

Горячую запеканку разрезать на порционные кусочки и посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью укропа.

Запеканка из мяса гуся с печенью и грибами

Ингредиенты

Мясо гуся – 500 г, печень – 200 г, сало – 150 г, пшеничная булка – 150 г, морковь – 100 г, яйца – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., грибы – 100 г, репчатый лук – 1 шт., жир – 20 г, лавровый лист – 1 шт., черный перец горошком – 3 шт., зелень петрушки, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо гуся, лук, морковь и корень петрушки нарезать крупными кусками, сало – ломтиками.

Мясо, лук, грибы и коренья залить холодной водой, довести до кипения, после чего положить в кастрюлю печень и ломтики сала. Через полчаса печень и сало вынуть, в бульон положить черный перец горошком и лавровый лист и варить в течение 2 часов. Булку размочить в небольшом количестве бульона и затем отжать.

Отварное мясо, печень, грибы, овощи и булку пропустить через мясорубку, добавить яйца, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

В глубокую форму, смазанную жиром, выложить ломтики сала, затем фарш из мяса и овощей. Форму поставить на 40 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Охлажденную запеканку разрезать на порционные кусочки и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Запеканка из рыбы

Ингредиенты

Филе отварной рыбы – 500 г, мука – 40 г, сливочное масло – 20 г, сливки – 200 мл, рыбный бульон – 200 мл, яйца – 3 шт., базилик – 20 г, зелень петрушки – 20 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить соус: муку обжарить на сухой сковороде до светло-коричневого цвета, после чего развести ее сливками и бульоном. Варить в течение 5 минут на медленном огне, помешивая. Затем мучную заправку остудить, соединить с растертыми добела яичными желтками, посолить, поперчить и взбить миксером.

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, залить соусом, добавить взбитые белки и хорошо перемешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение получаса.

Горячую запеканку нарезать порционными кусочками и посыпать мелко нарезанными базиликом и зеленью петрушки.

Запеканка из рыбы с цветной капустой

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 600 г, цветная капуста – 600 г, ванильный йогурт – 120 г, консервированный зеленый горошек – 300 г, сыр твердых сортов – 50 г, сливочное масло – 20 г, зелень петрушки – 30 г, базилик – 20 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу нарезать большими кусками, натереть солью и перцем и поставить на 15 минут в холодильник.

Капусту разобрать на соцветия и отварить. За 5 минут до готовности положить в кастрюлю зеленый горошек. Готовые овощи откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить слоями: половину овощной смеси, половину рыбы, снова овощную смесь и рыбу. Залить йогуртом и посыпать тертым сыром. Форму поставить на 20 минут в духовку, нагретую до 200 ˚С.

Горячую запеканку нарезать порционными кусочками и украсить веточками петрушки и листьями базилика.

Запеканка из рыбы с овощным ассорти

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 500 г, овощной отвар – 400 мл, кабачок – 1 шт., брокколи – 200 г, помидоры – 3 шт., репчатый лук – 1 головка, фенхель – 100 г, чеснок – 1 зубчик, сыр твердых сортов – 200 г, сливочное масло – 20 г, зелень петрушки – 20 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и нарубить мякоть.

Брокколи разделить на соцветия, кабачок нарезать мелкими кубиками, лук и фенхель измельчить.

Брокколи и кабачок положить в кипящий овощной отвар и варить в течение 5 минут, после чего овощи вынуть, а в отвар опустить на 5 минут нарезанную кусочками рыбу.

Все ингредиенты смешать и посолить по вкусу.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить слоями овощную смесь и кусочки отварной рыбы. Посолить и посыпать тертым сыром, смешанным с толченым чесноком. Форму поставить на 20 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку разрезать на порционные кусочки и украсить мелко нарезанной зеленью петрушки.

Запеканка из морского окуня со шпинатом

Ингредиенты

Филе морского окуня – 500 г, чеснок – 3 зубчика, шпинат – 400 г, сливочное масло – 50 г, клубни картофеля – 5 шт., лимонный сок – 30 мл, сливки – 100 мл, сыр твердых сортов – 200 г, яйца – 3 шт., зелень укропа – 30 г, молотый мускатный орех – 3 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде и, когда немного остынет, нарезать тонкими ломтиками.

Толченый чеснок обжарить в сливочном масле, добавить к нему мелко нарезанный шпинат и мускатный орех. Посолить, поперчить и жарить еще 2 минуты.

Рыбу нарезать небольшими кусочками, полить лимонным соком, добавить соль и перец.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить слоями: рыбу, отварной картофель и обжаренный шпинат. Залить соусом, приготовленным из сливок, тертого сыра и взбитых яиц. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 20 минут.

Горячую запеканку разрезать на порционные кусочки и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Запеканка из камбалы со спаржей

Ингредиенты

Филе камбалы – 500 г, спаржа – 150 г, яйца – 2 шт., лимонный сок – 20 мл, сметана – 20 г, сливочное масло – 20 г, зеленый лук – 70 г, зелень укропа и кинзы – 20 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу нарезать кусочками, сбрызнуть лимонным соком и посолить.

Спаржу мелко нарезать и отварить в подсоленной воде. Затем откинуть на дуршлаг, дав стечь воде, после чего соединить с растертыми добела яичными желтками, взбитыми белками, сметаной и измельченным зеленым луком. Добавить соль, перец и хорошо перемешать.

В форму, смазанную маслом, выложить кусочки рыбы, а сверху спаржу. Поместить на 20 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку разрезать на порционные кусочки и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и кинзы.

Запеканка из скумбрии под соусом с хреном

Ингредиенты

Филе скумбрии – 400 г, черствый пшеничный хлеб – 40 г, молоко – 100 мл, сливочное масло – 40 г, яйца – 2 шт., панировочные сухари – 10 г, жир – 30 г, зелень укропа – 20 г, майонезный соус с хреном – 80 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке и отжать.

Рыбу и хлеб дважды пропустить через мясорубку. Сливочное масло растереть с желтками и соединить с фаршем. Добавить соль и перец, хорошо вымешать.

Фарш выложить в глубокую форму, смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями, и запекать в духовке при температуре 200 ˚С до готовности.

Остывшую запеканку нарезать порционными кусочками, полить майонезным соусом с хреном и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Запеканка из соленой салаки с картофелем

Ингредиенты

Филе соленой салаки – 500 г, клубни картофеля – 6 шт., репчатый лук – 1 головка, нежирные сливки – 200 мл, яйца – 3 шт., сыр твердых сортов – 100 г, сливочное масло – 20 г, базилик – 20 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать небольшими кубиками.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить слоями картофель и мелко нарезанные рыбу и лук. Все залить соусом, приготовленным из сливок и взбитых яиц, посолить, поперчить и посыпать тертым сыром. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 ˚С.

Горячую запеканку посыпать мелко нарезанным базиликом.

Запеканка из палтуса с овощами

Ингредиенты

Филе палтуса – 500 г, репчатый лук – 2 шт., кабачки – 4 шт., клубни картофеля – 6 шт., помидоры – 4 шт., сладкий перец – 1 шт., сливочное масло – 70 г, белое вино – 400 мл, мука – 30 г, оливковое масло – 30 мл, рыбный бульон – 200 мл, зелень петрушки – 20 г, красный молотый перец – 3 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и сладкий перец нарезать кольцами и обжарить в сливочном масле. Картофель и кабачки нарезать кубиками, положить к луку с перцем и жарить еще 5 минут. Затем добавить молотый перец, соль, муку, оливковое масло, вино, рыбный бульон, очищенные от кожицы и измельченные помидоры. Хорошо перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Овощную смесь выложить в глубокую форму, смазанную маслом, сверху разложить кусочки рыбы. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 15 минут.

Горячую запеканку нарезать порционными кусочками и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Запеканка из трески с лисичками

Ингредиенты

Филе трески – 500 г, лисички – 300 г, репчатый лук – 2 головки, пиво – 300 мл, мука – 10 г, лимонный сок – 20 мл, сливочное масло – 100 г, панировочные сухари – 20 г, зелень укропа – 20 г, зелень кинзы – 20 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить и оставить на 10 минут, после чего обжарить в 40 г сливочного масла.

Лук, грибы и зелень мелко нарезать, перемешать и обжарить в 40 г сливочного масла.

Приготовить соус: муку обжарить на сухой сковороде до светло-коричневого цвета, развести пивом, довести до кипения и снять с огня.

В глубокую форму, смазанную маслом, выложить слоями: половину обжаренных с луком грибов, рыбу, оставшиеся грибы, залить соусом и посыпать панировочными сухарями. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Запеканка из копченой пикши с солеными огурцами

Ингредиенты

Филе копченой пикши – 400 г, соленые огурцы – 300 г, вареные клубни картофеля – 6 шт., сметана – 200 г, яйца – 2 шт., сыр твердых сортов – 100 г, лимонный сок – 20 мл, горчица – 15 г, сливочное масло – 20 г, зелень укропа и петрушки – 30 г, тмин, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и соленые огурцы нарезать тонкими кружочками, рыбу – небольшими кусочками.

Приготовить соус: яйца взбить и смешать со сметаной и горчицей.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить слоями рыбу, затем картофель и огурцы. Сбрызнуть лимонным соком, добавить тмин, посолить, поперчить, залить соусом и посыпать тертым сыром. Форму поставить на 20 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку нарезать порционными кусочками и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Запеканка из форели с картофелем

Ингредиенты

Филе форели – 400 г, клубни картофеля – 6 шт., репчатый лук – 2 головки, сливочное масло – 80 г, растительное масло – 30 мл, майонез – 200 г, зелень укропа – 20 г, молотый мускатный орех – на кончике ножа, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отварить в подсоленной воде, добавить сливочное масло, перец и размять в пюре.

Лук нарезать тонкими полукольцами и обжарить в 20 мл растительного масла до золотистого цвета.

В глубокую форму, смазанную растительным маслом, выложить слоями: половину картофельного пюре, нарезанную небольшими кусочками рыбу, обжаренный лук. Посыпать мускатным орехом, полить майонезом и накрыть слоем оставшегося картофельного пюре. Форму поместить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку разрезать на порционные кусочки и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Запеканка из форели со шпинатом и спаржей в тесте

Ингредиенты

Филе копченой форели – 500 г, спаржа – 200 г, шпинат – 300 г, слоеное тесто – 400 г, репчатый лук – 1 головка, сметана – 150 г, яйцо – 1 шт., сливочное масло – 70 г, тертый хрен – 10 г, зелень петрушки и укропа – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить его в глубокую форму, смазанную 10 г сливочного масла, и выпекать в течение 5 минут в духовке, нагретой до 200 °С.

Приготовить соус: яйцо взбить, смешать со сметаной, хреном, добавить соль и перец.

Лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле и за несколько минут до готовности добавить измельченный шпинат. Овощи залить соусом и хорошо перемешать.

Рыбу нарезать небольшими кусочками, спаржу нарубить.

В форму на корж выложить слоями овощную массу, рыбу и спаржу. Форму поставить на 20 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Запеканка из форели и копченого угря с черносливом

Ингредиенты

Филе копченого угря – 300 г, филе форели – 300 г, чернослив – 150 г, лук-шалот – 200 г, сметана – 200 г, горчица – 5 г, белки – 5 шт., красное вино – 300 мл, смородиновый ликер – 100 мл, оливковое масло – 50 мл, сливочное масло – 20 г, мука – 10 г, сахар – 10 г, лавровый лист – 2 шт., зелень укропа и базилика – 40 г, черный и белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе угря и форели нарезать небольшими кусочками, смешать с измельченным черносливом, сметаной, белками и горчицей, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в небольшие формочки, смазанные сливочным маслом, накрыть фольгой и запекать в течение 20 минут в духовке при температуре 200 ˚С.

Приготовить соус: лук-шалот нарезать тонкими полукольцами, посыпать мукой и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета, после чего посолить, поперчить, посыпать сахаром, смешать с измельченным лавровым листом, вином и ликером и тушить на медленном огне в течение 10 минут.

Запеканку в формочках залить винным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и базилика.

Запеканка из лосося с картофелем и брокколи

Ингредиенты

Филе лосося – 600 г, клубни картофеля – 9 шт., брокколи – 400 г, сыр твердых сортов – 150 г, лимонный сок – 20 мл, молоко – 150 мл, сливки – 300 мл, сливочное масло – 40 г, яйца – 5 шт., тертый мускатный орех – 5 г, зелень кинзы – 30 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть лимонным соком, добавить соль, перец и отварить.

Брокколи разобрать на соцветия и отварить в подсоленной воде.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, нарезать кубиками и соединить с брокколи.

Приготовить соус: сливки смешать с молоком, добавить взбитые яйца, тертый сыр, мускатный орех, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить овощную смесь, поверх нее – отварную рыбу. Залить приготовленным соусом, поставить в духовку, нагретую до 200 °С, и запекать до готовности.

Горячую запеканку разрезать на порционные кусочки и посыпать мелкорубленой кинзой.

Запеканка из щуки с миндалем

Ингредиенты

Филе щуки – 1 кг, сливочное масло – 130 г, тертый миндаль – 15 г, яйца – 3 шт., пшеничный хлеб – 150 г, ром – 50 мл, панировочные сухари – 80 г, базилик – 20 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусочками и отварить в подсоленной воде.

Хлеб размочить в холодной воде, отжать, после чего смешать с размягченным сливочным маслом (оставить немного для смазывания формы) и измельчить в блендере.

Хлебную смесь соединить с отварной рыбой, взбитыми яйцами, миндалем и ромом. Добавить соль, перец и хорошо перемешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Запекать до готовности в духовке, нагретой до 200 °С.

Горячую запеканку украсить веточками базилика.

Запеканка из анчоусов с чесноком в тесте

Ингредиенты

Анчоусы – 300 г, чеснок – 3 зубчика, мука – 150 г, яйца – 3 шт., картофельный крахмал – 30 г, сливочное масло – 150 г, растительное масло – 30 мл, сметана – 150 г, сливки – 100 мл, сыр твердых сортов – 100 г, листья свеклы – 200 г, белый и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку смешать с крахмалом и солью, добавить 130 г сливочного масла, растертый добела яичный желток, немного воды и замесить тесто. Завернуть его в полиэтиленовую пленку и положить на час в холодильник.

Охлажденное тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в форму, смазанную маслом, в нескольких местах проколоть вилкой и запечь в духовке.

Свекольные листья и толченый чеснок обжарить в растительном масле, поперчить и слегка остудить.

Приготовить соус: анчоусы мелко нарезать, соединить с взбитыми яйцами, сметаной, сливками, тертым сыром и хорошо перемешать.

В форму на корж выложить свекольные листья, залить их приготовленным соусом. Форму поставить на 20 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Запеканка из креветок

Ингредиенты

Вареные креветки – 400 г, молоко – 400 мл, яйца – 4 шт., горчица – 20 г, вино – 20 мл, сливочное масло – 50 г, пшеничный хлеб – 40 г, репчатый лук – 2 головки, молотый мускатный орех – на кончике ножа, зелень укропа – 20 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с молоком, затем смешать с мелко нарезанным хлебом, вином, горчицей и мускатным орехом. Добавить соль, перец, перемешать и оставить на 10 минут. Лук мелко нарезать и обжарить в 30 г сливочного масла до золотистого цвета, после чего положить креветки, накрыть крышкой и тушить в течение 2 минут. В конце добавить молочно-хлебную смесь, хорошо перемешать и снять с огня.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, и запечь в духовке.

Горячую запеканку посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Запеканка из морских гребешков, рыбы и креветок

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 500 г, морские гребешки – 300 г, креветки – 200 г, сыр твердых сортов – 150 г, сливочное масло – 80 г, молоко – 50 мл, нежирные сливки – 100 мл, белое вино – 50 мл, тертый хрен – 5 г, репчатый лук – 2 шт., зелень укропа – 10 г, зеленый лук – 10 г, мука – 10 г, оливковое масло – 10 мл, пшеничный хлеб – 50 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить соус: муку обжарить в 40 г сливочного масла, влить вино, сливки, молоко, всыпать половину тертого сыра, хрен и мелко нарезанный лук. Добавить соль, перец, хорошо перемешать, довести до кипения и варить на медленном огне до загустения.

Гребешки обжарить в оставшемся сливочном масле. Когда они дадут сок, добавить к ним хлеб и хорошо перемешать. Очищенные креветки отварить в подсоленной воде.

В глубокую форму, смазанную оливковым маслом, выложить слоями: гребешки с хлебом, нарезанную небольшими кусочками рыбу, вареные креветки. Залить соусом, посыпать тертым сыром, поставить в духовку и запекать до готовности.

Горячую запеканку посыпать мелко нарезанными зеленью укропа и зеленым луком.

Запеканка из картофеля с креветками

Ингредиенты

Креветки – 300 г, клубни картофеля – 6 шт., яйца – 3 шт., майонез – 200 г, сливочное масло – 20 г, зелень укропа – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать мелкими кубиками.

Креветки также очистить и отварить в подсоленной воде.

Приготовить соус: майонез развести небольшим количеством воды и соединить с взбитыми яйцами.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить слоями: половину картофеля, половину креветок, затем оставшиеся картофель и креветки и залить соусом. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку разрезать на порции и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Запеканка из картофеля с мидиями и анчоусами

Ингредиенты

Клубни картофеля – 6 шт., репчатый лук – 3 шт., мидии – 100 г, анчоусы – 200 г, молоко – 300 мл, яйца – 2 шт., овощной бульон – 150 мл, сливочное масло – 30 г, зеленый лук – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить соус: бульон соединить с молоком, добавить взбитые яйца, соль, перец и все хорошо перемешать.

Картофель нарезать тонкими ломтиками, а лук – полукольцами.

В глубокую форму, смазанную маслом, выложить слоями: лук, анчоусы, картофель и мидии, все залить соусом. Форму поместить на 50 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку разрезать на порции и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Запеканка из грибов

Ингредиенты

Грибы – 400 г, сливочное масло – 30 г, репчатый лук – 1 головка, сметана – 40 г, мука – 10 г, сыр твердых сортов – 100 г, желтки – 2 шт., зелень петрушки и укропа – 20 г, волованы (корзиночки из пресного слоеного теста), белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы замочить в подсоленной воде, через 5 минут откинуть на дуршлаг и мелко нарезать.

Лук, зелень петрушки и укропа измельчить, смешать с грибами и обжарить в сливочном масле. Залить их сметаной, смешанной с яичными желтками, посыпать просеянной мукой, добавить соль, перец и хорошо перемешать. Тушить на медленном огне в течение 5 минут.

Грибную массу слегка остудить, выложить в волованы и поставить на 10 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячие волованы посыпать тертым сыром и украсить веточками петрушки и укропа.

Крупеник гречневый с творогом

Ингредиенты

Гречневая каша – 500 г, творог – 200 г, яйца – 2 шт., сахар – 30 г, сливочное масло – 50 г, сметана – 50 г, панировочные сухари – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Гречневую кашу соединить с тщательно растертым творогом, взбитыми яйцами, 40 г растопленного сливочного масла, сахаром и солью и хорошо вымешать.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, выложить гречневую массу, залить сметаной, поставить в духовку, нагретую до 200 °С, и запекать до готовности.

Крупеник гречневый с творогом и корицей

Ингредиенты

Гречневая крупа – 200 г, творог – 300 г, яйца – 2 шт., сливочное масло – 100 г, сахар – 40 г, панировочные сухари – 10 г, сметана – 200 г, цедра лимона, корица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из гречневой крупы, сливочного масла, соли и 500 мл воды сварить рассыпчатую кашу. Когда каша остынет, соединить ее с растертым творогом, взбитыми яйцами, сахаром, цедрой, корицей и солью и хорошо вымешать.

Гречневую массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, поставить в духовку, нагретую до 200 °С, и запекать до готовности.

Остывший крупеник разрезать на порционные кусочки, выложить на блюдо и полить сметаной.

Крупеник гречневый с шампиньонами

Ингредиенты

Гречневая крупа – 300 г, шампиньоны – 500 г, сливочное масло – 70 г, нежирная сметана – 250 г, яйцо – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из гречневой крупы на подсоленной воде сварить рассыпчатую кашу. Лук мелко нарезать, обжарить в 50 г сливочного масла, после чего добавить измельченные шампиньоны и жарить еще 10 минут.

Гречневую кашу соединить с грибами, взбитым яйцом, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, и запекать в течение 15 минут в духовке, нагретой до 200 °С.

Горячий крупеник разрезать на порции и подать со сметаной.

Крупеник пшенный с творогом

Ингредиенты

Пшенная каша – 500 г, творог – 200 г, сахар – 20 г, яйца – 2 шт., сливочное масло – 50 г, панировочные сухари – 10 г, сметана – 200 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пшенную кашу соединить с растертым творогом, взбитыми яйцами, 40 г размягченного сливочного масла, сахаром и солью, хорошо перемешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями. Запекать до готовности в духовке при температуре 200 °С.

Горячий крупеник разрезать на порции, выложить на блюдо и подать со сметаной.

Крупеник пшенный с творогом и изюмом

Ингредиенты

Пшенная крупа – 300 г, творог – 100 г, молоко – 500 мл, сахар – 120 г, сливочное масло – 120 г, яйца – 3 шт., изюм – 150 г, сметана – 200 г, панировочные сухари – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из пшена и молока сварить кашу, посолить, остудить, соединить ее с растертым творогом, взбитыми яйцами, 100 г размягченного сливочного масла, изюмом, сахаром и солью, хорошо перемешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, и запекать до готовности в духовке при температуре 200 °С.

Слегка остывший крупеник разрезать на порции, выложить на блюдо и подать со сметаной.

Крупеник пшенный с бананами и грушами

Ингредиенты

Пшенная крупа – 200 г, молоко – 600 мл, сметана – 20 г, сахар – 20 г, бананы – 300 г, груши – 300 г, клубничный сироп – 100 мл, яйца – 3 шт., панировочные сухари – 20 г, сливочное масло – 20 г, мята – 10 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из крупы и молока сварить кашу, посолить, остудить, соединить с 1 взбитым яйцом и сахаром, хорошо перемешать.

Приготовить соус: оставшиеся яйца взбить со сметаной.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями, выложить половину каши, на нее – нарезанные небольшими кубиками бананы и груши, затем оставшуюся кашу. Залить соусом и поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячий крупеник разрезать на порции, выложить на блюдо, полить клубничным сиропом и украсить листочками мяты.

Крупеник пшенный с тыквой и черносливом

Ингредиенты

Пшенная крупа – 500 г, чернослив – 300 г, тыква – 1 кг, молоко – 1 л, яйца – 3 шт., сахар – 30 г, сметана – 20 г, сливочное масло – 250 г, цукаты – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Крупу отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Молоко вскипятить, положить в него нарезанную небольшими кубиками тыкву, сахар, посолить, довести до кипения и варить в течение 5 минут. Затем добавить пшено, 220 г сливочного масла и варить еще 5 минут. Готовую кашу снять с огня, слегка остудить и смешать с 2 взбитыми яйцами.

В глубокую форму, смазанную маслом, выложить половину пшенной каши, поверх нее – мелко нарезанный чернослив, затем оставшуюся кашу. Залить соусом, приготовленным из растертого яичного желтка и сметаны. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Готовый крупеник разрезать на порции, выложить на блюдо и украсить цукатами.

Крупеник рисовый с карри под томатным соусом

Ингредиенты

Рис – 200 г, нежирные сливки – 30 мл, овощной отвар – 200 мл, чеснок – 1 зубчик, репчатый лук – 1 головка, яйца – 2 шт., томатная паста – 30 г, сыр твердых сортов – 70 г, сливочное масло – 20 г, растительное масло – 30 мл, зелень укропа – 20 г, карри, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис залить кипящим овощным отваром, добавить сливки, карри и варить на медленном огне 5 минут, после чего снять с огня, накрыть крышкой и настаивать в течение 15 минут.

Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Затем выложить на сковороду рис, посолить, добавить перец и хорошо перемешать.

Приготовить соус: яйца взбить и смешать с томатной пастой.

Рисовую кашу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, залить соусом, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 20 минут.

Горячий крупеник разрезать на порции, выложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Крупеник рисовый с мясом

Ингредиенты

Рис – 300 г, говяжий фарш – 300 г, репчатый лук – 1 головка, морковь – 1 шт., сыр твердых сортов – 200 г, томатная паста – 30 г, сливочное масло – 20 г, зелень укропа – 20 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сварить рисовую кашу, посолить. Морковь натереть на мелкой терке, лук мелко нарезать.

Говяжий фарш, морковь, лук и томатную пасту обжарить в 10 г сливочного масла. За несколько минут до готовности добавить соль и перец.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить рисовую кашу, затем обжаренный фарш с овощами и посыпать тертым сыром. Форму поставить на 40 минут в духовку, нагретую до 200 ˚С.

Готовый крупеник разрезать на порции и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Крупеник рисовый с ветчиной

Ингредиенты

Рис – 200 г, ветчина – 200 г, овощной отвар – 400 мл, творог – 300 г, сливочное масло – 70 г, репчатый лук – 1 головка, молоко – 20 мл, сыр твердых сортов – 60 г, яйцо – 1 шт., томатная паста – 30 г, зелень укропа и кинзы – 20 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из риса и овощного отвара сварить кашу и посолить.

Лук измельчить, ветчину нарезать мелкими кубиками и вместе обжарить в 50 г сливочного масла.

Томатную пасту развести небольшим количеством овощного отвара, довести до кипения и снять с огня.

Творог растереть с молоком, соединить с рисовой кашей, обжаренными луком и ветчиной, томатным соусом, взбитым яйцо. Добавить соль, перец и хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную маслом, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение получаса.

Горячий крупеник разрезать на порции, выложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и кинзы.

Крупеник рисовый со сладким перцем и грибами

Ингредиенты

Рис – 500 г, сладкий перец – 6 шт., грибы – 300 г, оливковое масло – 150 мл, яйца – 5 шт., репчатый лук – 4 головки, сметана – 200 г, сливочное масло – 50 г, панировочные сухари – 10 г, зелень петрушки – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук нарезать тонкими полукольцами и обжарить в оливковом масле до прозрачности, после чего добавить мелко нарезанные грибы и жарить до готовности.

Сварить рисовую кашу на воде. Когда она остынет, смешать ее с грибами и луком.

Сладкий перец нарезать тонкой соломкой и обжарить в 30 г сливочного масла.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, выложить слоями: половину риса с грибами, половину обжаренного перца, затем оставшийся рис с грибами. Каждый слой поливать соусом, приготовленным из сметаны и взбитых яиц. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячий крупеник разрезать на порции, выложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Крупеник рисовый с помидорами

Ингредиенты

Рис – 200 г, помидоры – 3 шт., нежирные сливки – 200 мл, шпик – 150 г, репчатый лук – 1 головка, сливочное масло – 20 г, оливковое масло – 20 мл, сыр твердых сортов – 200 г, чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и петрушки – 30 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Шпик мелко нарезать и обжарить вместе с толченым чесноком.

Сварить рисовую кашу на воде. Остывшую кашу соединить с тертым сыром, сливками, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

Лук мелко нарезать и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета.

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и нарезать мякоть тонкими кружочками.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить слоями: обжаренный шпик, рисовую кашу, обжаренный лук и помидоры, поставить в духовку, нагретую до 200 °С, и запекать до готовности.

Готовый крупеник разрезать на порционные кусочки, выложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Крупеник рисовый с яблоками и абрикосовым сиропом

Ингредиенты

Рис – 200 г, молоко – 500 мл, яблоки – 3 шт., сметана – 50 г, сахар – 70 г, яйцо – 1 шт., сливочное масло – 50 г, панировочные сухари – 20 г, абрикосовый сироп – 200 мл, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис залить 500 мл кипящей воды, добавить 1 столовую ложку сахара, соль и варить до полуготовности. Затем влить молоко и за 5 минут до готовности положить 40 г сливочного масла.

Яблоки нарезать тонкими ломтиками, посыпать сахаром и оставить на 10 минут.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, выложить слоями: половину рисовой каши, яблоки, оставшуюся кашу. Все полить соусом, приготовленным из сметаны и взбитого яйца. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячий крупеник разрезать на порции, выложить на блюдо и полить абрикосовым сиропом.

Крупеник рисовый с морковью, изюмом и курагой

Ингредиенты

Рис – 200 г, молоко – 500 мл, морковь – 3 шт., яйца – 2 шт., сливочное масло – 100 г, сахар – 50 г, изюм – 50 г, курага – 50 г, ванилин – на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из риса и молока сварить кашу. Когда она остынет, соединить ее с 80 г размягченного сливочного масла, взбитыми яйцами, натертой на мелкой терке морковью, измельченной курагой, изюмом, сахаром и ванилином, хорошо перемешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную маслом, и запекать до готовности в духовке при температуре 200 ˚С.

Крупеник рисовый с яблоками и изюмом

Ингредиенты

Рис – 200 г, яблоки – 300 г, изюм – 100 г, молоко – 400 мл, творог – 300 г, земляничное варенье – 100 г, яйца – 3 шт., сахар – 30 г, сахарная пудра – 30 г, сметана – 10 г, сливочное масло – 20 г, панировочные сухари – 20 г, ванилин – на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Молоко развести 500 мл воды, посолить, всыпать рис и сварить кашу. Когда она остынет, соединить ее с растертым творогом, 2 взбитыми яйцами, изюмом, ванилином и хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями, залить соусом, приготовленным из взбитого яйца и сметаны, и запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение получаса.

Слегка остывший крупеник разрезать на порции, выложить на блюдо, полить земляничным вареньем и посыпать сахарной пудрой.

Крупеник рисовый с абрикосами

Ингредиенты

Рис – 300 г, молоко – 700 мл, абрикосы – 300 г, сахар – 10 г, яйца – 2 шт., сливочное масло – 30 г, молотый мускатный орех, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из риса, молока, сахара и соли сварить кашу. Выложить ее в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, поверх нее – половинки абрикосов. Абрикосы смазать взбитыми яйцами и посыпать мускатным орехом. Форму поставить на 20 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Крупеник рисовый со сливами

Ингредиенты

Рис – 400 г, молоко – 1 л, сливы – 200 г, мука – 10 г, яйца – 3 шт., цедра лимона – 10 г, сливочное масло – 30 г, сахарная пудра – 150 г, панировочные сухари – 10 г, сливовый сироп – 100 мл, ванилин, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис варить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, залить горячим молоком и довести до готовности. Яичные белки отделить от желтков, смешать с сахарной пудрой, мукой и взбить миксером.

Остывшую кашу соединить с мелко нарезанными сливами, 20 г размягченного масла, белковой массой, растертыми добела желтками, ванилином, цедрой и хорошо вымешать. Полученную массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и запекать в духовке в течение получаса при температуре 200 °С.

Слегка остывший крупеник разрезать на порции, выложить на блюдо и полить сливовым сиропом.

Крупеник рисовый с черносливом

Ингредиенты

Рис – 300 г, молоко – 1 л, чернослив – 300 г, сахар – 150 г, сливочное масло – 150 г, корица – на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис варить в подсоленной воде до полуготовности, затем откинуть на дуршлаг. Залить рис молоком, добавить сахар, соль, 130 г сливочного масла и варить до готовности. Когда рисовая каша слегка остынет, соединить ее с вымоченным в холодной воде черносливом, добавить корицу и хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, и запекать в духовке при температуре 200 °С до готовности.

Крупеник рисовый с ревенем

Ингредиенты

Рис – 200 г, молоко – 300 мл, сливочное масло – 50 г, яйца – 3 шт., ревень – 300 г, сметана – 200 г, сахар – 100 г, сахарная пудра – 10 г, панировочные сухари – 20 г, какао-порошок – 5 г, корица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из риса и молока сварить кашу. Когда она остынет, соединить ее с 30 г размягченного сливочного масла, растертыми с половиной сахара желтками, взбитыми белками и солью и хорошо вымешать.

Ревень нарезать небольшими кусочками, засыпать оставшимся сахаром и дать постоять 2 часа.

В глубокую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, выложить рисовую кашу, поверх нее – ревень, посыпать какао-порошком и сахарной пудрой. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Слегка остывший крупеник разрезать на порции и подать со сметаной.

Крупеник манный с творогом

Ингредиенты

Манная крупа – 100 г, творог – 100 г, сметана – 200 г, яйцо – 1 шт., сахар – 20 г, сливочное масло – 20 г, панировочные сухари – 20 г, ванилин – на кончике ножа.

Способ приготовления

Творог растереть с сахаром и взбитым яйцом, после чего добавить в него манную крупу и ванилин и хорошо вымешать. Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и запекать в духовке при температуре 200 °С до готовности.

Остывший крупеник разрезать на порции и подать со сметаной.

Крупеник манный с морковью

Ингредиенты

Манная крупа – 200 г, молоко – 250 мл, морковь – 3 шт., яйца – 2 шт., сливочное масло – 100 г, сахар – 30 г, мята – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь натереть на крупной терке, добавить 80 г сливочного масла, немного воды и тушить до готовности.

Из манной крупы на подсоленной воде сварить густую кашу. Затем развести ее молоком, добавить тушеную морковь, взбитые яйца, сахар и хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную маслом, и запекать в течение 15 минут в духовке, нагретой до 200 ˚С.

Слегка остывший крупеник разрезать на порционные кусочки и украсить листочками мяты.

Крупеник манный с абрикосовым вареньем

Ингредиенты

Манная крупа – 100 г, абрикосовое варенье – 100 г, сахарная пудра – 70 г, яйца – 4 шт., коньяк – 10 мл, панировочные сухари – 30 г, цедра лимона – 15 г, лимонный сок – 10 мл, сливочное масло – 20 г, мята – 10 г, ванилин – на кончике ножа.

Способ приготовления

Желтки растереть добела, добавить 1 столовую ложку сахарной пудры, коньяк, абрикосовое варенье, свежеотжатый лимонный сок и все хорошо перемешать.

Полученную массу соединить с манной крупой, взбитыми в крепкую пену яичными белками, добавить панировочные сухари, ванилин, лимонную цедру и все хорошо вымешать. Выложить ее в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение получаса.

Остывший крупеник разрезать на порции, посыпать сахарной пудрой и украсить листочками мяты.

Крупеник манный с грушами

Ингредиенты

Манная крупа – 300 г, молоко – 150 мл, сахар – 140 г, сливочное масло – 70 г, яйца – 3 шт., груши – 2 шт., корица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из манной крупы, молока и соли сварить кашу и заправить ее сливочным маслом (50 г). Когда каша остынет, добавить в нее 2 взбитых белка, растертые добела желтки от всех яиц, сахар и корицу и хорошо вымешать.

Груши очистить от кожицы и нарезать маленькими кусочками.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить манную кашу, на нее – ломтики груш. Смазать взбитым яичным белком. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 ˚С.

Крупеник из овсяных хлопьев с патиссонами и яблоками

Ингредиенты

Овсяные хлопья – 300 г, патиссоны – 200 г, яйца – 2 шт., мука – 200 г, яблоко – 1 шт., нежирные сливки – 200 мл, сахар – 20 г, сливочное масло – 20 г, сметана – 100 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоко и патиссоны очистить и нарезать мелкими кубиками.

Из овсяных хлопьев на подсоленной воде сварить кашу. Когда остынет, соединить ее с яблоком и патиссонами, добавить сахар, муку, взбитые яйца, сливки, соль и хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение получаса.

Подавать крупеник со сметаной.

Крупеник из овсяных хлопьев с орехами

Ингредиенты

Овсяные хлопья – 200 г, молоко – 500 мл, сахар – 40 г, какао-порошок – 30 г, сливочное масло – 100 г, яйца – 3 шт., ядра грецких орехов – 100 г, сахарная пудра – 20 г, ванилин – на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ядра грецких орехов измельчить и обжарить на сухой сковороде.

Из овсяных хлопьев, молока и соли сварить кашу. Когда остынет, добавить в нее обжаренные орехи, 80 г размягченного сливочного масла, какао-порошок, сахар, ванилин, растертые добела яичные желтки и взбитые в крепкую пену белки. Все хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, и запечь в духовке.

Остывший крупеник разрезать на порции, выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Крупеник кукурузный с грибами

Ингредиенты

Кукурузная крупа – 300 г, белые грибы – 300 г, нежирные сливки – 100 мл, молоко – 400 мл, чеснок – 1 зубчик, репчатый лук – 1 головка, оливковое масло – 70 мл, сливочное масло – 60 г, сыр твердых сортов – 50 г, грибной бульон – 600 мл, желток – 1 шт., мята – 10 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы, чеснок и лук измельчить.

Лук вместе с чесноком обжарить в оливковом масле, после чего положить грибы, посолить, поперчить и жарить в течение 5 минут.

Грибной бульон довести до кипения, посолить, добавить в него молоко, 50 г сливочного масла, тонкой струйкой всыпать кукурузную крупу и варить кашу до готовности. Когда слегка остынет, добавить сливки, тертый сыр, растертый добела желток, грибы с луком и чесноком, соль, перец и хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, и запекать в течение 20 минут в духовке, нагретой до 200 °С,

Готовый крупеник разрезать на порции и украсить листочками мяты.

Лапшевник с мясом и грибами

Ингредиенты

Лапша – 300 г, говяжий фарш – 300 г, копченое сало – 100 г, помидоры – 3 шт., грибы – 200 г, сладкий перец – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, томатная паста – 20 г, говяжий бульон – 100 мл, оливковое масло – 20 мл, сыр твердых сортов – 100 г, зелень укропа – 20 г, базилик – 20 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лапшу отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и мелко нарезать мякоть.

Грибы, репчатый лук и сладкий перец мелко нарезать.

Сало растопить на раскаленной сковороде, выложить на нее говяжий фарш, лук, грибы, сладкий перец и помидоры и обжарить. Влить бульон, через 5 минут добавить томатную пасту, все посолить и поперчить.

В глубокую форму, смазанную маслом, выложить лапшу, на нее – смесь из грибов и овощей. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку разрезать на порции, посыпать тертым сыром, украсить веточками укропа и листьями базилика.

Лапшевник с ветчиной и острым перцем

Ингредиенты

Лапша – 300 г, ветчина – 300 г, помидоры – 4 шт., репчатый лук – 1 головка, нежирные сливки – 150 мл, молоко – 100 мл, сливочное масло – 20 г, растительное масло – 50 мл, мука – 20 г, консервированные оливки – 120 г, сыр твердых сортов – 100 г, острый перец – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и петрушки – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лапшу отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и мелко нарезать мякоть, так же как лук и оливки. Острый перец нарубить кольцами, ветчину – кубиками.

Приготовить соус: лук и толченый чеснок обжарить в растительном масле, добавить молоко, сливки, муку. Посолить, поперчить, все хорошо перемешать и варить на медленном огне до загустения.

Лапшу соединить с ветчиной, помидорами, оливками, острым перцем, 50 г тертого сыра и соусом. Посолить, поперчить и хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, посыпать оставшимся тертым сыром и запекать в духовке, нагретой до 200 °С.

Готовый лапшевник разрезать на порционные кусочки и украсить мелко нарезанной зеленью.

Лапшевник с копченой грудинкой

Ингредиенты

Лапша – 500 г, сыр твердых сортов – 150 г, копченая грудинка – 100 г, нежирная сметана – 120 г, сливочное масло – 20 г, оливковое масло – 10 мл, желток – 1 шт., зелень укропа – 20 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лапшу отварить в подсоленной воде с добавлением оливкового масла, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

Грудинку нарезать небольшими кусочками, обжарить на сухой сковороде до румяной корочки, после чего смешать с отварной лапшой.

Приготовить соус: желток растереть добела, добавить сметану, черный молотый перец и все хорошо перемешать.

Лапшу с жареной грудинкой выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, залить соусом, посыпать тертым сыром и запекать в течение 20 минут в духовке, нагретой до 200 ˚С.

Готовый лапшевник разрезать на порционные кусочки и украсить веточками укропа.

Лапшевник с салом

Ингредиенты

Лапша – 500 г, копченое сало – 300 г, яйца – 3 шт., репчатый лук – 1 головка, чеснок – 1 зубчик, нежирные сливки – 200 мл, сыр твердых сортов – 70 г, сливочное масло – 100 г, базилик – 20 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лапшу отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить вместе в растопленном сале.

Приготовить соус: яйца взбить, смешать со сливками, 40 г тертого сыра, посолить и поперчить.

Лапшу соединить с луком и чесноком, залить соусом и хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную 10 г масла, посыпать замороженным и натертым сливочным маслом и оставшимся сыром. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 20 минут.

Горячий лапшевник разрезать на порции и украсить листьями базилика.

Лапшевник с куриной печенью

Ингредиенты

Лапша – 500 г, куриная печень – 300 г, репчатый лук – 1 головка, сливочное масло – 100 г, нежирная сметана – 200 г, зелень укропа и петрушки – 20 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лапшу отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и заправить 50 г сливочного масла.

Куриную печень нарезать небольшими кусочками. Лук измельчить, обжарить в 30 г сливочного масла до золотистого цвета, затем добавить печень, соль, перец и жарить 20 минут. При необходимости влить немного воды.

Лапшу соединить с печенью, выложить в глубокую форму, смазанную маслом, и запекать в духовке, нагретой до 200 °С, в течение 15 минут.

Горячий лапшевник разрезать на порции и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки. Отдельно подать сметану.

Лапшевник с творогом

Ингредиенты

Лапша – 300 г, яйца – 2 шт., творог – 300 г, сахар – 20 г, сливочное масло – 20 г, панировочные сухари – 20 г, сметана – 200 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лапшу отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Затем соединить лапшу с растертым творогом, взбитыми яйцами, сахаром, солью и хорошо перемешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Запекать в духовке, нагретой до 200 °С, в течение получаса.

Подавать лапшевник со сметаной.

Лапшевник с творогом и луком-пореем

Ингредиенты

Лапша – 300 г, лук-порей – 200 г, консервированный зеленый горошек – 200 г, шпик – 150 г, нежирный творог – 200 г, сметана – 100 г, желтки – 4 шт., сыр твердых сортов – 100 г, сливочное масло – 30 г, зелень укропа и кинзы – 20 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лапшу отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

Лук-порей нарезать кольцами и вместе с мелко нарезанным шпиком обжарить в 10 г сливочного масла. Затем соединить с лапшой, творогом, зеленым горошком, растертыми добела желтками, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную маслом, посыпать тертым сыром и запекать в духовке в течение получаса при температуре 200 °С.

Горячий лапшевник украсить мелко нарезанной зеленью укропа и кинзы и подать со сметаной.

Лапшевник с баклажанами и кабачками

Ингредиенты

Лапша – 400 г, баклажаны – 4 шт., молодые кабачки – 3 шт., помидоры – 3 шт., мука – 20 г, оливковое масло – 20 мл, сливочное масло – 50 г, нежирные сливки – 500 мл, плавленый сыр – 400 г, сыр твердых сортов – 100 г, зелень петрушки – 20 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лапшу отварить в подсоленной воде с добавлением оливкового масла и откинуть на дуршлаг.

Кабачки, баклажаны, помидоры очистить от кожицы и нарезать тонкими кружочками.

Баклажаны варить в подсоленной воде до полуготовности.

Приготовить соус: муку обжарить в 30 г сливочного масла, после чего добавить сливки, плавленый сыр, соль и перец и тушить до тех пор, пока сыр полностью не расплавится.

В глубокую форму, смазанную маслом, выложить слоями: лапшу, помидоры, кабачки с баклажанами, все залить соусом и запекать в духовке, нагретой до 200 °С, в течение получаса.

Горячий лапшевник разрезать на порции, посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Лапшевник с черной смородиной

Ингредиенты

Лапша – 500 г, ягоды черной смородины – 200 г, миндаль – 50 г, яйца – 3 шт., йогурт – 200 г, сахар – 200 г, сливочное масло – 40 г, ванилин – на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лапшу отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Затем соединить ее со взбитыми яйцами, тертым миндалем, 20 г сахара и ванилином и хорошо вымешать. Черную смородину засыпать сахаром и оставить на полчаса.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить лапшу, на нее – черную смородину и залить йогуртом. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Лапшевник с грибами

Ингредиенты

Лапша – 300 г, грибы – 200 г, маслины – 100 г, сладкий перец – 2 шт., помидоры – 2 шт., репчатый лук – 1 головка, оливковое масло – 20 мл, сливочное масло – 30 г, яйца – 3 шт., нежирная сметана – 150 г, сыр твердых сортов – 200 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лапшу отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и мелко нарезать мякоть, так же как грибы, лук, маслины и сладкий перец.

Лук обжарить на оливковом масле до золотистого цвета, после чего соединить с грибами, помидорами, маслинами и сладким перцем.

Приготовить соус: яйца взбить, смешать их со сметаной, тертым сыром, добавить соль, перец и перемешать.

В глубокую форму, смазанную сливочным маслом, выложить лапшу, на нее – грибы с овощами и залить соусом.

Форму на полчаса поставить в духовку, нагретую до 200 °С.

Лапшевник с орехами и клубничным сиропом

Ингредиенты

Лапша – 400 г, молоко – 800 мл, ядра грецких орехов – 150 г, мука – 100 г, сахар – 120 г, яйца – 3 шт., цедра лимона – 40 г, сливочное масло – 30 г, клубничный сироп – 200 мл, мята – 20 г, ванилин – на кончике ножа.

Способ приготовления

Лапшу отварить в молоке с добавлением сахара, цедры и ванилина. В горячую лапшу добавить муку, растертые добела яичные желтки, взбитые с сахаром в крепкую пену белки и измельченные ядра орехов. Все хорошо вымешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, и запекать в духовке, нагретой до 200 ˚С.

Готовый лапшевник разрезать на порционные кусочки, полить клубничным сиропом и украсить листочками мяты.

Макаронник с мясом

Ингредиенты

Макароны – 200 г, говядина – 200 г, репчатый лук – 1 головка, растительное масло – 50 мл, сливочное масло – 20 г, зелень укропа – 10 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и заправить сливочным маслом.

Мясо пропустить через мясорубку.

Лук мелко нарезать и обжарить в 30 мл растительного масла. Затем добавить фарш и жарить до его готовности. Посолить, поперчить и соединить с макаронами.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную растительным маслом, и запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 15 минут.

Горячий макаронник разрезать на порции и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Макаронник с мясом и цветной капустой

Ингредиенты

Макароны – 500 г, цветная капуста – 600 г, говядина – 300 г, томатная паста – 100 г, сыр твердых сортов – 120 г, нежирные сливки – 80 мл, репчатый лук – 1 головка, сливочное масло – 200 г, яйца – 3 шт., панировочные сухари – 20 г, зелень укропа и кинзы – 20 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, после чего смешать их с тертым сыром, 50 г сливочного масла и 50 г томатной пасты.

Мясо пропустить через мясорубку.

Репчатый лук мелко нарезать и обжарить в 50 г сливочного масла до золотистого цвета. Затем добавить к нему фарш, оставшуюся томатную пасту, перец, соль, все хорошо перемешать и тушить до готовности мяса. При необходимости долить немного воды.

Капусту разобрать на соцветия, отварить в подсоленной воде и обжарить в 50 г сливочного масла.

В глубокую форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, выложить слоями: фарш, макароны, цветную капусту, залить соусом, приготовленным из взбитых яиц и сливок, и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 15 минут.

Горячий макаронник посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и кинзы.

Макаронник с индейкой

Ингредиенты

Макароны – 300 г, филе индейки – 300 г, сладкий перец – 2 шт., грибы – 250 г, нежирная сметана – 150 г, сыр твердых сортов – 150 г, консервированный зеленый горошек – 100 г, сливочное масло – 70 г, оливковое масло – 30 мл, зелень укропа и петрушки – 30 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, после чего соединить с мелко нарезанными грибами и зеленым горошком.

Филе индейки пропустить через мясорубку и вместе с мелко нарезанным сладким перцем обжарить в сливочном масле, затем посолить и поперчить.

Обе массы перемешать, добавить тертый сыр и сметану, выложить в глубокую форму, смазанную оливковым маслом, и поставить на 20 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Макаронник нарезать порционными кусочками и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Макаронник с анчоусами и овощами

Ингредиенты

Макароны – 200 г, помидоры – 8 шт., молодые кабачки – 3 шт., оливки – 200 г, чеснок – 1 зубчик, сыр твердых сортов – 300 г, филе анчоусов – 300 г, каперсы – 10 г, растительное масло – 10 мл, базилик – 10 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Помидоры и кабачки очистить от кожицы, нарезать тонкими кружочками. Оливки и каперсы измельчить.

Макароны соединить с оливками и каперсами, добавить толченый чеснок, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

В глубокую форму, смазанную растительным маслом, выложить слоями: макароны, помидоры и кабачки, кусочки анчоусов, посыпать тертым сыром. Форму поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячий макаронник разрезать на порции и украсить листьями базилика.

Макаронник с луком

Ингредиенты

Макароны – 500 г, репчатый лук – 4 головки, яйца – 3 шт., сыр твердых сортов – 100 г, сливочное масло – 80 г, молотый мускатный орех – на кончике ножа, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Репчатый лук мелко нарезать и обжарить в 50 г сливочного масла до золотистого цвета.

Макароны соединить с половиной жареного лука, взбитыми яйцами, посолить, поперчить, добавить мускатный орех и хорошо перемешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную маслом, и запекать в течение получаса в духовке, нагретой до 200 °С.

Горячий макаронник разрезать на порции, посыпать тертым сыром и оставшимся жареным луком.

Макаронник с брокколи и помидорами

Ингредиенты

Макароны – 400 г, брокколи – 400 г, помидоры – 300 г, нежирная сметана – 300 г, сыр твердых сортов – 150 г, сливочное масло – 50 г, чеснок – 1 зубчик, репчатый лук – 1 головка, зелень укропа и кинзы – 30 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Брокколи разобрать на соцветия и отварить в подсоленной воде.

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и мелко нарезать мякоть, после чего соединить с толченым чесноком, измельченными луком и зеленью укропа и кинзы, обжарить в 30 г сливочного масла, посолить и поперчить.

В глубокую форму, смазанную маслом, выложить слоями овощную смесь, макароны и брокколи, полить сметаной и посыпать тертым сыром.

Форму поставить на 15 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Макаронник с грибами

Ингредиенты

Макароны – 700 г, грибы – 200 г, яйца – 3 шт., репчатый лук – 1 головка, оливковое масло – 50 мл, сливочное масло – 20 г, панировочные сухари – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Грибы и лук мелко нарезать и обжарить вместе в 40 мл оливкового масла. За несколько минут до готовности посолить и поперчить.

В глубокую форму, смазанную оливковым маслом, выложить половину макарон, залить их взбитыми яйцами, потом выложить жареные грибы с луком и оставшиеся макароны. Верхний слой сбрызнуть растопленным сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями.

Форму поставить на 15 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Макаронник с сыром

Ингредиенты

Макароны – 300 г, яйца – 3 шт., сыр твердых сортов – 100 г, сливочное масло – 80 г, зелень укропа – 20 г, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, после чего выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом (10 г). Залить соусом, приготовленным из взбитых яиц, растопленного сливочного масла, перца и соли. Форму поставить на 20 минут в духовку, нагретую до 200 °С.

Горячую запеканку посыпать тертым сыром и украсить веточками укропа.

Макаронник с яблоками

Ингредиенты

Макароны – 300 г, яблоки – 3 шт., ядра грецких орехов – 200 г, изюм – 100 г, яйца – 3 шт., оливковое масло – 20 мл, сливочное масло – 150 г, сыр твердых сортов – 200 г, сахар – 150 г, мята – 20 г, корица – на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде с добавлением оливкового масла, откинуть на дуршлаг, после чего заправить сливочным маслом. Яблоки натереть на крупной терке. Изюм залить кипятком и оставить на 5 минут.

Макароны соединить с яблоками, изюмом, измельченными ядрами грецких орехов, добавить тертый сыр, корицу, сахар и взбитые яйца. Все хорошо перемешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную оливковым маслом, и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 20 минут.

Горячий макаронник разрезать на порции и украсить листочками мяты.

Макаронник с курагой

Ингредиенты

Макароны – 300 г, курага – 300 г, яйца – 3 шт., сахар – 30 г, сливочное масло – 20 г, мята – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Курагу залить кипятком на 10 минут, после чего мелко нарезать.

Макароны отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Соединить их с курагой, добавить взбитые яйца, сахар и все хорошо перемешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную маслом, и запекать в духовке при температуре 200 °С до готовности.

Горячий макаронник украсить листочками мяты.

Макаронник с сухофруктами

Ингредиенты

Макароны – 200 г, яйца – 2 шт., сливочное масло – 50 г, сахар – 100 г, молоко – 200 мл, изюм – 100 г, курага – 100 г, чернослив – 100 г, панировочные сухари – 20 г, ванилин – на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, после чего заправить 30 г сливочного масла.

В глубокую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, выложить макароны, поверх них – изюм, измельченные курагу и чернослив. Залить соусом, приготовленным из взбитых яиц, сахара, ванилина и молока. Форму на полчаса поставить в духовку, нагретую до 200 °С.

Макаронник с сахаром

Ингредиенты

Макароны – 300 г, молоко – 200 мл, сахар – 20 г, сливочное масло – 20 г, панировочные сухари – 20 г, яйца – 2 шт., сметана – 200 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны варить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, после чего опустить в кипящее молоко и довести до готовности.

К макаронам добавить взбитые яйца, сахар, соль и хорошо перемешать. Выложить в глубокую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и запечь в духовке. Подавать со сметаной.

Макаронник с творогом и орехами

Ингредиенты

Макароны – 200 г, творог – 400 г, яйца – 3 шт., сливочное масло – 50 г, сахар – 40 г, ядра грецких орехов – 150 г, изюм – 50 г, цедра лимона – 10 г, сметана – 100 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог растереть с сахаром и яйцами, добавить 30 г размягченного сливочного масла, лимонную цедру, измельченные орехи, изюм и хорошо перемешать.

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и соединить с творожной массой. Выложить все в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, и запекать в духовке, нагретой до 200 °С, в течение получаса. Подавать со сметаной.

Макаронник с творогом и вишней

Ингредиенты

Макароны – 300 г, вишни без косточек – 200 г, нежирный творог – 400 г, молоко – 800 мл, сливочное масло – 120 г, яйца – 4 шт., цедра лимона – 10 г, сахар – 150 г, ванилин – на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленном молоке с добавлением ванилина и лимонной цедры, откинуть на дуршлаг, дать молоку стечь, после чего заправить их 20 г сливочного масла.

Вишни, растертый творог с сахаром, взбитые яйца и 80 г растопленного сливочного масла соединить с макаронами и хорошо перемешать.

Полученную массу выложить в глубокую форму, смазанную маслом, и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение получаса.

Макаронник с крыжовником

Ингредиенты

Макароны – 200 г, ягоды крыжовника – 200 г, яйца – 2 шт., сахар – 150 г, сливочное масло – 20 г, сахарная пудра – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Крыжовник залить небольшим количеством воды, добавить сахар и варить до размягчения ягод.

В глубокую форму, смазанную маслом, выложить вермишель, на нее – крыжовник с сиропом, залить все взбитыми яйцами и запекать в течение получаса в духовке, нагретой до 200 °С.

Остывшую запеканку посыпать сахарной пудрой.

Холодец

Холодец из говядины и свиной ножки

Ингредиенты

Говядина (бульонка) – 3 кг, свиная ножка – 1 шт., репчатый лук – 2 головки, чеснок – 6 зубчиков, пряности, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо и ножку залить холодной водой и оставить на 3 часа. После мясо промыть, снова залить водой и поставить варить. После закипания бульон посолить, снять пену, положить пряности и целые очищенные луковицы и держать на медленном огне в течение 6 часов. Готовое мясо вынуть из бульона и отделить от костей.

На дно формы выложить мелко нарезанный чеснок и кусочки мяса. Залить процеженным бульоном и поставить в холодильник.

Холодец из говяжьих ног и губ

Ингредиенты

Говяжьи ноги – 2 шт., говяжьи губы – 100 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., корень пастернака – 1 шт., лавровый лист – 1–2 шт., черный перец горошком – 10 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные ноги и губы вместе с кореньями залить холодной водой, на сильном огне довести до кипения, периодически снимая пену. Затем огонь убавить и варить 6–7 часов, пока бульон не станет клейкообразным и мясо не будет легко отделяться от костей. В процессе варки ставшие мягкими коренья вынуть шумовкой. За 15 минут до готовности бульон посолить, добавить в него лавровый лист и перец горошком.

Бульон процедить. Мясо отделить от костей, нарезать небольшими кусочками и выложить в форму. Сверху разложить фигурки, вырезанные из вареных кореньев. При желании можно добавить мелко нарезанный чеснок.

Мясо залить бульоном и поставить в холодильник для застывания.

Холодец из телятины

Ингредиенты

Телятина на косточке – 1 кг, репчатый лук – 1 головка, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., черный перец горошком – 3–5 шт., лавровый лист – 1 шт., столовый уксус – 20 мл, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо залить 3 л холодной воды, дать закипеть, снять пену и варить, не допуская сильного кипения, в течение 4 часов. Через 2 часа от начала варки добавить лук и коренья, а за 30 минут до ее окончания – уксус, пряности и соль. Готовое мясо отделить от кости и нарезать маленькими кусочками.

Бульон процедить и посолить, залить им мясо и довести до кипения.

Форму окунуть в холодную воду, выложить в нее фигурки из моркови, веточки петрушки и залить горячим бульоном с мясом. Поставить в холодильник.

Перед подачей к столу форму на несколько секунд опустить в горячую воду, затем перевернуть на блюдо. К холодцу можно подать горячий отварной картофель или картофельный салат.

Холодец из телячьих ног

Ингредиенты

Телячьи ноги – 4 шт., вареные яйца – 5–6 шт., мука – 30 г, морковь – 2 шт., репчатый лук – 2 головки, корень петрушки – 1 шт., лавровый лист – 2–3 шт., сметанный соус с хреном, черный перец горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

Телячьи ноги обдать кипятком, высушить салфеткой, натереть мукой и опалить. Разрубить сначала вдоль, а потом поперек на несколько кусков. Залить холодной водой так, чтобы она на 2 пальца покрывала ноги. Добавить лук, коренья и пряности и варить на медленном огне 4 часа. Затем снять с поверхности бульона жир, вынуть из него лук, коренья, лавровый лист и ноги.

Мясо освободить от костей и пропустить через мясорубку. Полученный фарш выложить в форму и украсить кружочками вареных яиц.

Кости положить обратно в бульон и варить до тех пор, пока объем жидкости не уменьшится до 5–6 стаканов. Тогда бульон процедить, посолить, залить им мясо и поставить на холод.

Готовый холодец выложить на блюдо и подать со сметанным соусом с хреном.

Таким же образом можно приготовить холодец из свиных ножек или головы. В последнем случае в бульон необходимо добавить примерно 10 г желатина.

Холодец из телячьих ног и куриных потрохов

Ингредиенты

Телячьи ноги – 500 г, куриные потроха (печень, желудок, сердце) – 500 г, морковь – 5 шт., репчатый лук – 8 головок, вареные яйца, чеснок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные телячьи ноги, куриные потроха, лук, морковь залить холодной водой, посолить и варить до готовности. Затем мясо отделить от костей, потроха мелко нарезать, все перемешать, выложить в форму с измельченным чесноком и украсить кружочками вареных яиц.

Бульон процедить, поставить на огонь, довести до кипения и остудить.

Остывшим бульоном залить мясо и поставить его на холод.

Холодец из свинины с гречневой мукой

Ингредиенты

Свинина (жирная) – 300 г, свиная печень – 50 г, изюм – 80 г, гречневая мука – 200 г, растительное масло – 40 мл, мука – 40 г, смесь молотой гвоздики, черного молотого перца и молотого мускатного ореха, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свинину и печень залить 1 л холодной воды и варить до готовности. Затем вынуть их из бульона и пропустить через мясорубку.

Бульон процедить, добавить в него изюм, соль и пряности, довести до кипения, всыпать тонкой струйкой при помешивании гречневую муку и варить на медленном огне в течение 10 минут. Затем смешать с фаршем и остудить.

Остывший холодец нарезать ломтиками, обвалять в муке и обжарить в растительном масле.

Ломтики поджаренного холодца можно класть на хлеб и посыпать сахаром.

Холодец из свиных ножек

Ингредиенты

Свиные ножки – 2 шт., индюшачья ножка – 1 шт., морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, чеснок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные ножки залить водой, довести до кипения, снять пену и варить на медленном огне до готовности. В середине варки добавить неочищенный лук, морковь и соль. Ножки вынуть из бульона. Мясо отделить от костей, мелко нарубить, выложить в форму, посыпать перцем и мелко нарезанным чесноком.

Бульон процедить, остудить, залить им мясо и поставить в холодильник для застывания.

Холодец из свиной кожи

Ингредиенты

Свиная кожа – 1 кг, чеснок – 6–8 зубчиков, черный перец горошком – 8-10 шт., лавровый лист – 2 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную кожу залить холодной водой, не накрывая крышкой, довести до кипения, снять пену, посолить, добавить пряности и варить на медленном огне в течение 3–4 часов.

Готовую кожу вынуть из бульона, остудить и вместе с чесноком пропустить через мясорубку. Полученный фарш выложить в форму, залить процеженным и остуженным бульоном и поставить в холодильник.

Можно подавать с горчицей и тертым хреном.

Холодец из свиной рульки и кожи

Ингредиенты

Свиная рулька – 1 шт., свиная кожа – 500 г, репчатый лук – 2 головки, красное сухое вино – 50 мл, мясной бульон – 500 мл, чеснок – 4–5 зубчиков, соевый соус – 150 мл, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рульку, кожу и лук залить бульоном и варить в течение 3 часов. За полчаса до готовности посолить, поперчить и влить вино.

Готовую рульку вынуть из бульона, мясо отделить от костей, мелко нарезать, выложить в форму и залить процеженным и остуженным бульоном. Форму поставить в холодильник.

Подавать с соусом, приготовленным из соевого соуса и толченого чеснока.

Холодец из бараньих ног и головы с пшеничной кашей

Ингредиенты

Бараньи ноги – 4 шт., баранья олова – 1 шт., обрезь – 100 г, репчатый лук – 1 головка, пшеничная крупа – 50 г, лавровый лист – 1 шт., черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Обработанные ноги и голову разрубить на части, лук крупно нарезать. Залить все холодной водой, довести до кипения, снять пену и жир. Варить на медленном огне в течение 6 часов. За полтора часа до готовности в кастрюлю положить обрезь.

Готовые голову и ноги вынуть из бульона, мясо отделить от костей и мелко нарезать. Бульон процедить и залить им мясо и крупу. Добавить соль и пряности и варить на медленном огне 50 минут. Горячий холодец разлить по формам и поставить для застывания в холодильник.

Холодец из курицы

Ингредиенты

Курица – 1 кг, столовый уксус – 30 мл, белое сухое вино – 200 мл, репчатый лук – 1 головка, желатин – 15 г, лимон – 2 шт., гвоздика – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., зелень петрушки, черный перец горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу разрубить на куски и натереть солью. Лук мелко нарезать, 1 лимон разрезать на 4 части.

Курицу, лук, корень петрушки, лимон и пряности залить водой, добавить уксус, белое вино, поставить на огонь и варить до готовности мяса. После курицу вынуть из бульона, сбрызнуть соком половины лимона, чтобы мясо осталось белым, нарезать небольшими кусочками, выложить в форму, украсить ломтиками лимона и веточками петрушки.

Бульон процедить, влить в него замоченный в холодной воде желатин и довести до кипения. При необходимости бульон можно осветлить с помощью яичных белков.

Куриное мясо залить остывшим бульоном и поставить на холод.

Холодец из петуха по-молдавски

Ингредиенты

Петух – 1 кг, желатин – 15 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 2 шт., чеснок – $^1/_2$ головки, лавровый лист – 4 шт., черный перец горошком – 6 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Петуха опалить, вынуть потроха, отрубить шейку, крылышки и лапки. Лапки на несколько секунд опустить в кипяток и затем снять с них кожу и отбить деревянным молотком. Тушку разрубить на 4 части. В кастрюлю положить сначала субпродукты, затем тушку, добавить мелко нарезанные коренья и лук. Залить все водой, довести до кипения и варить на медленном огне в течение 2–3 часов.

Куски тушки вынуть из бульона и выложить в форму, а остальное варить еще 1 час. За 15 минут до готовности положить пряности.

Бульон посолить, процедить, добавить в него размоченный в воде желатин и мелко нарезанный чеснок.

Петушиные потроха нарезать небольшими кусочками и разложить их между кусками тушки. Все залить приготовленным бульоном и поставить в холодильник.

В Молдавии этот холодец едят с соусом муджей, приготовленным из тертых свежих помидоров, чеснока, соли и перца. Иногда в этот соус добавляют винный уксус.

Холодец из куриных потрохов

Ингредиенты

Куриные потроха (сердце, печень, желудок, гребешок, голова, ножки) – 1,5 кг, мясо курицы – 300 г, желатин – 15 г, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные потроха, лук и морковь залить холодной водой и варить на медленном огне в течение 3 часов. За час до готовности положить в кастрюлю куриное мясо. Мясо и потроха вынуть из бульона, мелко нарезать и выложить в форму.

Бульон процедить, влить в него предварительно размоченный в воде желатин, посолить, поперчить, довести до кипения, процедить и остудить.

Процеженным бульоном залить мясо с потрохами и поставить форму в холодильник.

Холодец из индейки

Ингредиенты

Индейка (грудка и ножки) – 2 кг, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 3 головки, вареные яйца – 3 шт., белки – 2 шт., желатин – 50 г, чеснок – 6–8 зубчиков, черный перец горошком – 8-10 шт., тертый хрен, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо индейки, нарезанные крупными кусками лук и коренья, перец горошком залить холодной водой из расчета 2 части на 1 часть продуктов, посолить и варить на медленном огне в течение 4–5 часов.

Готовое мясо вынуть из бульона, отделить от костей, измельчить, выложить в форму, украсить кружочками вареных яиц и веточками петрушки.

Бульон процедить, остудить, влить в него размоченный в воде желатин и взбитые белки и хорошо перемешать. Варить на медленном огне до тех пор, пока белки не всплывут. Осветленный бульон процедить и опустить в него на несколько минут марлевый мешочек с мелко нарезанным чесноком.

Остывшим бульоном залить мясо и поставить его в холодильник.

Готовый холодец подавать с тертым хреном.

Холодец сборный

Ингредиенты

Свиные ножки – 2 шт., телячья ножка – 1 шт., мясо курицы – 300 г, говядина – 300 г, желатин – 10 г, репчатый лук – 3 головки, морковь – 2–3 шт., лавровый лист – 2 шт., чеснок – 4 зубчика, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные ножки, говядину и мясо курицы залить водой, добавить лук, морковь, лавровый лист, посолить и варить на медленном огне в течение 6 часов, время от времени снимая пену.

Субпродукты и мясо вынуть из бульона, отделить кости.

Мясо пропустить через мясорубку.

Размоченный в воде желатин развести горячим бульоном, довести до кипения, затем процедить. Поперчить и добавить в бульон мелко нарезанный чеснок.

Мясо выложить в форму, залить его бульоном и поставить на холод.

Холодец из рыбы

Ингредиенты

Головы осетровых или частиковых рыб (судак, налим, стерлядь и т. п.) – 1 кг или рыбная мелочь (ерши, окуни, пескари и т. п.) – 1 кг, морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 2 головки, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Головы обдать кипятком, разрубить вдоль, залить холодной водой из расчета 1 л на 1 кг голов, добавить лук, коренья и варить в течение 1,5 часа, время от времени снимая пену и жир. В конце варки положить в бульон пряности и соль.

Вынув головы из бульона, мякоть отделить от костей и выложить в форму.

Бульон процедить, еще раз прокипятить, остудить и залить им рыбу. Поставить на холод.

Можно подать с хреном, уксусом или квасом.

Точно так же готовится холодец из рыбной мелочи и отходов.

Заливные блюда

Заливной поросенок

Ингредиенты

Поросенок – 2–2,5 кг, желатин – 30 г, вареное яйцо – 1 шт., вареная морковь – 1 шт., лимон – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, лавровый лист – 2 шт., коренья (петрушка, сельдерей, пастернак), гвоздика, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Поросенка опалить, хорошо промыть, выпотрошить и разрубить: отделить голову, тушку в районе почек разрезать поперек и каждую часть разрубить вдоль по позвоночнику.

Подготовленного таким образом поросенка вместе с луком и кореньями залить холодной водой, посолить, довести до кипения, снять пену и варить до готовности – примерно 45 минут.

Поросенка вынуть из бульона, переложить на тарелку, накрыть влажной салфеткой и дать остыть.

Желатин замочить в холодной воде для набухания.

Бульон вновь поставить на огонь, добавить в него пряности, довести до кипения, после чего влить желатин, дать закипеть и процедить.

Остывшее мясо поросенка разрезать на порционные куски, выложить их на блюдо, украсить кружочками яиц, фигурками из моркови, ломтиками лимона и залить желе (в 2–3 приема).

Отдельно подать соус-хрен со сметаной или хрен с уксусом.

Поросенка можно сварить и целиком. В этом случае у выпотрошенного поросенка изнутри надо надрубить до мякоти позвоночные косточки. После того как он будет готов, следует разрезать его на порционные кусочки и выложить на блюдо так, чтобы получилась целая тушка.

Заливная говядина

Ингредиенты

Говядина (филейный край) – 500 г, желатин – 1 пакетик, репчатый лук – 2 головки, чеснок – 2–3 зубчика, зелень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

Говядину, не разрезая, залить холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения. Бульон слить, мясо залить водой, добавить лук целиком, лавровый лист, перец и соль, поставить на огонь и варить при слабом кипении в течение 4–5 часов.

Готовое мясо вынуть, бульон процедить.

Желатин залить 1 стаканом остывшего бульона и оставить на 30–40 минут. Когда желатин набухнет, смешать его с оставшимся бульоном, поставить на огонь и довести до кипения (не кипятить!). Остудить и положить в бульон мелко нарезанный чеснок.

Мясо нарезать по возможности одинаковыми ломтиками, выложить в форму и залить приготовленным желе.

Застывшее заливное украсить веточками петрушки. Отдельно можно подать хрен, горчицу и аджику.

Заливная говядина в горшочке

Ингредиенты

Говядина (мякоть) – 1 кг, свиное сало – 150 г, репчатый лук – 4 головки, лук-шалот – 2 шт., сливочное масло – 20 г, белое сухое вино – 100 мл, мясной бульон – 100 мл, мука – 50 г, уксус с эстрагоном – 5 мл, желатин – 10 г, эстрагон – 1 веточка, смесь молотого тимьяна и измельченного лаврового листа – 20 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо и сало нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук и лук-шалот измельчить и перемешать.

Керамический горшочек изнутри смазать сливочным маслом, положить в него половину ломтиков сала, на них – половину говядины, посыпать половиной смеси репчатого лука и лука-шалота, тимьяном и лавровым листом, посолить, поперчить и повторить слои еще раз. Залить мясным бульоном, смешанным с белым вином.

Горшочек накрыть крышкой, зазор замазать тестом, приготовленным из воды и муки. Горшочек поставить в кастрюлю с водой и поместить на 3 часа в духовку, нагретую до 160 °С.

Желатин залить холодной водой. После того как он набухнет, влить в него уксус и довести до кипения (не кипятить!).

Горшочек вынуть из духовки, слить соус, образовавшийся в процессе тушения, и смешать его с желе.

Положить в горшочек веточку эстрагона, залить содержимое желе и поставить на холод на 12 часов.

Заливная телятина

Ингредиенты

Телятин (мякоть) – 3 кг, шпик – 100 г, топленое масло – 50 г, телячьи ножки (мелко нарубленные) – 3 шт., репчатый лук – 3 головки, морковь – 3 шт., свекла (крупная) – 1 шт., лавровый лист – 3–4 шт., черный перец горошком – 15 шт., соль по вкусу.

Для украшения: зеленый салат – 100 г, тертый хрен – 10 г, майонез – 20 г, свекла (небольшая) – 1 шт.

Способ приготовления

В телятине с помощью острого ножа сделать несколько небольших, но достаточно глубоких надрезов и начинить мясо мелко нарезанным шпиком. Затем натереть солью и обжарить в топленом масле.

Обжаренную телятину переложить в кастрюлю, туда же положить лук целиком, морковь, свеклу и телячьи ножки, добавить лавровый лист, соль, перец. Залить все холодной водой так, чтобы она слегка покрывала продукты. Когда закипит, убавить огонь и варить 4–5 часов.

Готовое мясо вынуть из кастрюли, нарезать одинаковыми ломтиками, выложить в форму, залить процеженным бульоном и поставить на холод.

Заливное украсить кружочками из салатных листьев и покрыть смесью натертых на мелкой терке свеклы и хрена с майонезом.

Заливная телятина по-бретонски

Ингредиенты

Телятина – 1 кг (500 г на косточке, 500 г мякоти), репчатый лук – 2 головки, лавровый лист – 2 шт., эстрагон – 5 веточек, белое сухое вино – 700 мл, винный уксус – 60 мл, желатин – 20 г, растительное масло – 20 мл, ядра кедровых орешков – 50 г, соль по вкусу.

Для соуса: базилик – 50 г, сыр пармезан – 50 г, ядра кедровых орешков – 30 г, оливковое масло – 100 мл, чеснок – 3 зубчика, соль по вкусу.

Способ приготовления

Телятину на косточке, мелко нарезанный лук, лавровый лист и 2 веточки эстрагона залить 2 стаканами воды и белым вином. Довести до кипения и варить при слабом кипении в течение 1,5 часа. Затем телятину вынуть из бульона, бульон процедить, добавить в него размоченный в воде желатин, довести до кипения, снять с огня и влить винный уксус.

Мякоть телятины разрезать на 6 ломтей, слегка их отбить, выложить на противень, смазанный растительным маслом, и запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 10 минут.

Приготовить соус: указанные ингредиенты измельчить в блендере. Можно не солить, поскольку пармезан очень соленый.

Остывшие ломти телятины выложить на влажную салфетку, смазать приготовленным соусом и свернуть рулетами.

Рулеты выложить в форму, украсить оставшимися веточками эстрагона, залить желе и поставить на холод на 7 часов.

Заливной язык

Ингредиенты

Язык – 700 г, желатин – 30 г, морковь – 2–3 шт., зелень петрушки для украшения, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленный язык вместе с морковью отварить в подсоленной воде и, не вынимая из бульона, дать остыть.

Желатин залить половиной стакана холодной воды для набухания.

Остывший язык нарезать ломтиками, выложить в форму, украсить фигурками из моркови и веточками петрушки.

В остывший бульон влить желатин, довести его до кипения (не кипятить!), процедить и залить им язык. Вынести форму на холод.

К языку можно подать майонез, соус из сметаны с хреном или хрен с уксусом.

Заливной язык по-французски

Ингредиенты

Бараньи языки – 4 шт., консервированный зеленый горошек – 200 г, вареная морковь – 1 шт., шампиньоны – 100 г, брокколи – 200 г, желатин – 60 г, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для курт-бульона: морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, корень сельдерея – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, гвоздика – 1 шт., зелень петрушки, черный перец горошком по вкусу.

Способ приготовления

Продукты, предназначенные для курт-бульона, залить 2 л холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить при слабом кипении в течение 45 минут. Готовый курт-бульон процедить.

Языки замочить в холодной воде на 2 часа, каждые полчаса ее меняя. Затем опустить их в кипящую воду, добавить соль и варить в течение 10 минут. После этого жидкость слить, а языки залить курт-бульоном и варить до готовности – примерно 40–50 минут. С горячих языков снять кожицу и дать им остыть. Бульон процедить, остудить и снять с него жир.

Шампиньоны отварить в подсоленной воде.

Желатин залить холодной водой для набухания. Затем влить его в бульон, в котором варились языки, добавить сок из банки с консервированным зеленым горошком, соль, перец, довести до кипения, снять с огня и охладить.

В форму выложить слоями разобранную на соцветия брокколи, нарезанную кружочками морковь, зеленый горошек, ломтики языков и мелко нарезанные шампиньоны. Все залить желе и вынести на холод для застывания. Готовое заливное выложить на блюдо, разрезать на порционные кусочки и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Заливные мозги

Ингредиенты

Мозги – 500 г, ветчина – 400 г, вареные яйца – 6 шт., листья салата – 2 шт., растительное масло, уксус, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу

Для соуса: репчатый лук – 1 головка, пшеничная мука – 80 г, сливочное масло – 130 г, желатин – 20 г, мясной бульон – 300 мл, томатный сок – 150 мл, сливки – 100 мл, белое сухое вино – 100 мл, сахар, соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовленные мозги отварить в подсоленной воде с добавлением уксуса, слегка остудить и мелко нарезать.

Ветчину нарезать кубиками, 5 яиц – ломтиками, 1 яйцо – кружочками.

Приготовить соус: растопить 30 г сливочного масла и обжарить в нем мелко нарезанный лук. Потом снять сковороду с огня, положить в нее оставшееся сливочное масло, муку, перемешать и влить сливки. Сковороду вновь поставить на огонь и довести ее содержимое до кипения, после чего добавить горячий бульон, смешанный с томатным соком, еще раз все прокипятить и процедить через сито. Влить разведенный водой желатин и сухое вино и хорошо перемешать.

Дно и стенки формы залить тонким слоем соуса и дать ему застыть. Затем выложить слоями мозги, ломтики яиц и ветчину. Каждый слой посыпать мелко нарезанными листьями салата и зеленью и заливать соусом. Следующий слой выкладывать только после застывания предыдущего.

Заполнив форму доверху, полить содержимое соусом и поставить на холод.

Готовое заливное выложить на блюдо, украсить кружочками яиц и полить растительным маслом, смешанным с уксусом.

Заливное двухцветное с ветчиной и маринованными огурцами

Ингредиенты

Ветчина – 50 г, мясной бульон – 200 мл, майонез – 100 г, желатин – 10 г, маринованные огурцы – 8 шт., вареные яйца – 2 шт., томатный соус – 30 г, растительное масло – 20 мл, зелень петрушки – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Желатин замочить в 50 мл холодной воды для набухания. Через 40 минут влить его в горячий бульон, довести до кипения (не кипятить!) и остудить. Желе соединить с майонезом и взбить.

Полученную массу разделить пополам. Одну часть смешать с томатным соусом, другую – с мелкорубленой зеленью. Обе части посолить. Яйца и огурцы нарезать кружочками, ветчину – кубиками.

В форму, смазанную растительным маслом, выложить желе с зеленью и дать ему застыть. Затем выложить ломтики яйца, ветчину и кружочки огурцов. Все залить желе с томатным соусом и поставить на холод.

Заливная ветчина

Ингредиенты

Ветчина – 300 г, вареные яйца – 2 шт., желатин – 25 г, вино – 10 мл, бульон – 500 мл, сливки – 100 мл, горчица – 10 г, майонез, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину и яйца дважды пропустить через мясорубку, добавить вино, горчицу, посолить и хорошо вымешать. Из бульона и желатина приготовить желе и смешать его со взбитыми сливками.

Желе разлить по маленьким охлажденным формочкам так, чтобы оно тонким слоем покрыло их стенки. Для этого его следует наливать тонкой струйкой, медленно поворачивая формочки.

В подготовленные таким образом формочки выложить ветчинно-яичный фарш и залить его оставшимся желе. Формочки поставить в холодильник.

Готовое заливное извлечь из формочек, опустив их на несколько секунд в горячую воду. Выложить заливное по краю круглого блюда, а в центре поставить соусник с майонезом.

Заливная ветчина с овощами

Ингредиенты

Ветчина – 200 г, консервированная кукуруза (либо зеленый горошек) – 200 г, зеленый и красный сладкий перец – 2 шт., яйца – 10 шт., желатин – 20 г, куриный бульон – 500 мл, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Желатин залить куриным бульоном и оставить на 2 часа, после чего поставить на огонь и довести до кипения (не кипятить!).

Яйца хорошо вымыть и насухо вытереть. Затем с тупого конца сделать небольшое отверстие диаметром не более 2 см, через которое вылить содержимое (его можно использовать для приготовления других блюд). Пустую яичную скорлупу вымыть сначала содой, потом мылом, тщательно прополоскать под холодной проточной водой и высушить.

Подготовленную скорлупу поставить в ячейки для яиц тупым концом вверх.

Ветчину и сладкий перец нарезать маленькими кубиками.

Яичную скорлупу заполнить смесью ветчины, кукурузы, сладкого перца и листочков петрушки и залить остывшим желе. Поставить в холодильник до полного застывания желе.

Перед подачей на стол скорлупу удалить и выложить заливное на блюдо.

Заливной печеночный паштет

Ингредиенты

Печень – 500 г, несоленое свиное сало – 300 г, растительное масло – 10 мл, морковь – 1 шт., репчатый лук – 2 головки, лавровый лист – 2 шт., пшеничный хлеб или батон – 30 г, молоко – 250 мл, сыр твердых сортов – 150 г, черный перец горошком – 5 шт., соль по вкусу.

Для желе: крепкий мясной бульон – 900 мл, желатин – 20 г.

Для украшения: зеленый салат – 100 г, свекла – 1 шт., корни хрена – 2 шт., майонез – 250 г, сахар – 10 г.

Способ приготовления

Печень, сало и морковь залить 1,5 стакана холодной воды, добавить пряности, посолить, поставить на огонь и тушить под крышкой на среднем огне. За несколько минут до готовности добавить лук, мелко нарезанный и обжаренный в растительном масле до золотистого цвета.

Хлеб замочить в молоке и отжать.

Готовые продукты вынуть из бульона, слегка остудить и вместе с хлебом трижды пропустить через мясорубку. Фарш соединить с тертым сыром, сформовать из него тонкую колбаску и положить ее в холодильник.

В остывший бульон влить набухший в воде желатин, довести до кипения (не кипятить!), снять с огня и процедить.

Желе разлить по формочкам, заполнив их на $^1/_3$ объема, и поставить на холод. Затем выложить на желе нарезанный кружочками паштет и залить его оставшимся бульоном.

На дно порционных тарелок положить листья салата. Готовое заливное извлечь из формочек и переложить на тарелки с салатом, рядом с заливным положить 1 чайную ложку приправы, приготовленной из натертой на мелкой терке отварной свеклы, хрена, майонеза и сахара.

Заливной кролик

Ингредиенты

Лапки молодых кроликов – 6 шт., репчатый лук – 2 головки, морковь (крупная) – 1 шт., белое сухое вино – 500 мл, чернослив – 50 г, желатин – 12 г, пряные травы, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив залить водой и оставить на 8 часов.

Приготовить маринад: $^1/_2$ моркови и лук мелко нарезать, залить вином и водой, в которой был замочен чернослив, добавить пряные травы, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Лапки кролика поместить в маринад, перемешать и оставить на сутки. Половину моркови отварить.

Замаринованные лапки и чернослив залить 2 стаканами воды, посолить, поперчить, накрыть крышкой и поставить на 8 часов в духовку, нагретую до 120 °С.

Готовые лапки кролика, не вынимая из бульона, остудить, затем отделить мясо от костей, а бульон процедить.

Желатин залить холодной водой для набухания.

400 мл бульона влить в кастрюлю и поставить на огонь, хорошо разогреть, добавить в него набухший желатин, соль, перец и довести до кипения (не кипятить!).

В формочки выложить мясо кролика и кусочки отварной моркови, залить все приготовленным желе и поставить на ночь на холод.

Заливная курица

Ингредиенты

Курица – 1 кг, желатин – 10 г, вареная морковь – 1 шт., вареное яйцо – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., зеленый горошек, майонез, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу разрезать на 4 части и залить водой так, чтобы она слегка покрывала ее. Довести до кипения, снять пену, добавить корень петрушки, лавровый лист, соль, перец и варить при слабом кипении до готовности.

Желатин залить небольшим количеством воды для набухания. Мясо вынуть из бульона, отделить от костей, разложить по формочкам, которые предварительно ополоснуты холодной водой, украсить кружочками яйца, фигурками из отварной моркови, веточками петрушки и зеленым горошком. Бульон процедить, добавить в него набухший желатин и довести до кипения (не кипятить!).

Мясо залить приготовленным желе и поставить на холод. Подавать заливное с майонезом.

Заливные цыплята

Ингредиенты

Тушки цыплят – 2 шт., кубик куриного бульона – 1 шт., желатин – 15 г, оливки без косточек – 12 шт., листья салата – 3 шт., майонез – 100 г.

Способ приготовления

Каждую тушку разделить на 4 части и опустить в кипящую воду, добавить бульонный кубик, довести до кипения и варить на медленном огне в течение получаса. Затем вынуть цыплят, остудить и снять с них кожу.

Из бульона и размоченного в воде желатина приготовить желе. Остудить его и смешать с майонезом.

Цыплят выложить на блюдо, каждый кусочек смазать желе, дождаться, пока оно застынет, и смазать еще раз.

Заливное украсить листьями салата и кружочками оливок.

Заливная индейка

Ингредиенты

Грудка индейки – 1 шт., грейпфрут – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, сушеные грибы – 15 г, чеснок – 2 зубчика, желатин – 20 г, растительное масло – 40 мл, лавровый лист – 1 шт., черный перец горошком – 5 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок целиком обжаривать на сухой сковороде в течение 3 минут. Затем вместе с грибами и пряностями залить 1 л кипящей воды, довести до кипения и варить на медленном огне в течение 5 минут. Снять с огня и посолить. Отвар процедить и остудить.

Грудку выложить на смазанный растительным маслом (10 мл) противень, сбрызнуть маслом, накрыть листом пергамента, поставить в духовку и запекать при температуре 220 ˚С в течение 20 минут.

Готовую грудку остудить, снять с нее кожу и удалить кости. Мякоть нарезать тонкими ломтиками.

Грейпфрут очистить от кожуры и острым ножом вырезать дольки мякоти, не задевая белых волокон.

Желатин залить небольшим количеством отвара и дождаться, пока он набухнет. Затем влить остальной отвар, довести до кипения и остудить.

Дно и стенки формы залить тонким слоем желе, дать ему застыть и выложить на него ломтики грудки вперемешку с дольками грейпфрута. Залить все желе и поставить на холод.

Заливная утка с яблоками

Ингредиенты

Тушка утки – 1 шт., кислые яблоки – 4 шт., морковь – 2 шт., репчатый лук – 1 головка, тмин – 20 г, лавровый лист – 2 шт., желатин – 15 г, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Утку нарезать крупными кусками, залить водой и варить на медленном огне, время от времени снимая пену. За 20 минут до готовности в кастрюлю положить лук, морковь, добавить соль и пряности.

Готовую утку вынуть из бульона, мясо отделить от костей и нарезать небольшими кусочками.

Бульон процедить, добавить в него предварительно размоченный в воде желатин и нарезанные дольками яблоки и довести до кипения.

В форму выложить мясо утки, на него – фигурки из моркови и ломтики яблок.

Посыпать все мелко нарезанной зеленью петрушки, залить бульоном, поместить в холодильник и оставить до застывания.

Заливная утка в горшочке

Ингредиенты

Тушка утки – 2 кг, утиная печень – 200 г, сосисочный фарш – 200 г, свиное сало – 500 г, ядра фисташек – 100 г, лук-шалот – 4 шт., коньячный ликер – 400 мл, консервированный сладкий перец – 100 г, яйцо – 1 шт., лук-порей – 1 стебель, морковь – 1 шт., пряные травы – 1 пучок, гвоздика – 2 шт., портвейн – 100 мл, желатин – 20 г, мука – 120 г, молотый мускатный орех – на кончике ножа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо утки отделить от костей. Филейную часть и мякоть залить половиной коньячного ликера, накрыть крышкой и оставить на сутки.

Замаринованную мякоть, 2 головки лука-шалота, 200 г свиного сала и утиную печень мелко нарезать, добавить яйцо, сосисочный фарш, мускатный орех, мелко нарезанный сладкий перец, фисташки, соль и все перемешать. В полученный фарш влить маринад и оставшийся коньячный ликер, хорошо вымешать.

Керамический горшочек изнутри обложить ломтиками оставшегося свиного сала, наполовину заполнить приготовленным фаршем, затем положить ломтики филейной части, поверх них – оставшийся фарш. Верхний слой выложить ломтиками свиного сала.

Горшочек накрыть крышкой, зазор залепить тестом, приготовленным из муки и воды. Поставить его в кастрюлю с водой и поместить в духовку, нагретую до 160 °С, на 1,5 часа.

Морковь и лук-порей нарезать кружочками, оставшийся лук-шалот измельчить. Утиные кости, овощи, пучок пряных трав и гвоздику залить портвейном, разбавленным 400 мл воды, посолить, поперчить и варить на медленном огне в течение 1 часа, после чего бульон процедить и добавить в него размоченный в воде желатин.

Горшочек вынуть из духовки, залить его содержимое приготовленным желе и поставить на 12 часов на холод.

Заливной фазан в горшочке

Ингредиенты

Тушка фазана – 1 шт., свинина (нежирная) – 400 г, телятина (нежирная) – 300 г, гусиный жир – 200 г, свиное сало – 2 ломтика, желатин – 20 г, коньяк – 50 мл, портвейн – 50 мл, яйца – 2 шт., растительное масло – 100 мл, белое сухое вино – 100 мл, репчатый лук – 1 головка, морковь – 1 шт., молотый тимьян – на кончике ножа, лавровый лист – 3 шт., посевная чернушка – 5 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Отделить филейную часть фазана. Мясо на кости, мелко нарезанные лук и морковь обжарить в растительном масле, влить половину коньяка и портвейна, белое вино и 200 мл воды. Тушить на медленном огне в течение получаса, время от времени снимая жир. Затем отделить от костей мясо, бульон процедить и остудить.

Свинину, телятину и свиное сало нарубить. Филейную часть фазана нарезать ломтиками, а мякоть с костей – небольшими кусочками. Все сложить в миску, добавить тимьян и лавровый лист, влить бульон, в котором тушились кости, оставшиеся коньяк и портвейн. Оставить на 12 часов.

Мясо вынуть из маринада. Ломтики филейной части отложить в миску, а остальное мясо круто посолить, поперчить, добавить яйца, посевную чернушку и маринад, хорошо вымешать.

Керамический горшочек выложить изнутри ломтиками гусиного жира, заполнить на четверть приготовленным фаршем, поверх него положить несколько ломтиков мяса фазана. Слои повторить несколько раз. Верхний слой закрыть ломтиками гусиного жира.

Горшок поставить на водяную баню и на сильном огне довести его содержимое до кипения. Затем накрыть крышкой и поместить в горячую духовку на 1,5 часа. После положить на содержимое какой-либо груз и поставить горшок в холодильник.

Приготовить желе и залить им охлажденное содержимое горшка.

Заливная гусиная печень

Ингредиенты

Гусиная печень – 300 г, шпик – 50 г, растительное масло – 20 мл, молоко – 300 мл, белое сухое вино – 80 мл.

Для желе: мясной бульон – 500 мл, желатин – 15 г, черный перец горошком – 6 шт., лавровый лист – 1 шт., лимонный сок – 10 мл.

Способ приготовления

Желатин залить 10 мл холодной воды и оставить до набухания.

Готовый мясной бульон со специями поставить на огонь и кипятить в течение нескольких минут. После добавить лимонный сок и желатин, вновь довести до кипения (не кипятить!) и снять с огня.

После того как желе слегка остынет, разлить его по формочкам, заполняя их на $^1/_3$, и поставить на холод.

Печень залить молоком и оставить на 2 часа, затем вынуть ее, выложить в глубокую сковороду вместе с мелко нарезанным шпиком и растительным маслом, добавить вино и тушить до мягкости.

Готовую печень остудить, нарезать небольшими кусочками и разложить по формочкам с уже застывшим желе. Залить оставшимся желе и поставить на холод.

Заливные потроха

Ингредиенты

Потроха домашней птицы – 5 шт., репчатый лук – 1 головка, морковь – 1 шт., помидоры – 5 шт., огурцы – 4 шт., желтки – 4 шт., желатин – 5 г, порошок горчицы – 5 г, столовый уксус – 40 мл, лавровый лист – 1 шт., зелень петрушки – 30 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Потроха, лук, морковь и лавровый лист залить холодной водой, посолить, поставить на огонь, довести до кипения, снять пену и варить на медленном огне под крышкой до готовности. Потроха нарезать небольшими ломтиками, бульон процедить.

Яичные желтки растереть с горчицей, развести 800 мл горячего бульона, посолить, поставить на водяную баню и томить до загустения. Соус слегка остудить и влить в него размоченный в воде желатин.

Потроха выложить в форму, залить желе и поставить на холод для застывания.

Готовое желе выложить на один край овального блюда. На остальную часть блюда выложить «чешуей» кружочки огурцов и помидоров, чередуя их. Овощи посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом и посыпать все мелко нарезанной зеленью.

Заливной рыбный фарш

Ингредиенты

Филе рыбы (судак, треска, карп) – 1 кг, пшеничный хлеб (без корки) – 200 г, молоко – 200 мл, репчатый лук – 2 головки, яйца – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, морковь – 2 шт., свекла (небольшая) – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., желатин – 20 г, лавровый лист – 2 шт., зелень петрушки, душистый перец горошком, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке и отжать.

Рыбу, хлеб, 1 луковицу и чеснок пропустить через мясорубку. Полученный фарш соединить с яйцами, посолить, поперчить и хорошо вымешать. Затем выложить его на влажную салфетку и сформовать батон.

Лук, свеклу, морковь и корень петрушки нарезать крупными кусочками, сложить в кастрюлю и залить кипятком так, чтобы он слегка покрывал овощи. На овощи аккуратно положить рыбный батон и полить его небольшим количеством кипятка, чтобы «схватился». Варить на медленном огне в течение 1,5 часа. При необходимости воду доливать. Рыбный батон вынуть из кастрюли, остудить, нарезать порционными кусками и выложить в формочки.

Желатин размочить в воде. Лишнюю воду слить, а желатин залить процеженным бульоном, в котором тушилась рыба, и довести его до кипения. Остывшим желе залить подготовленную рыбу и поставить ее на холод для застывания.

Заливная рыба

Ингредиенты

Рыба – 1,5 кг, репчатый лук – 1 головка, морковь – 1 шт., желатин – 10 г, лавровый лист – 3 шт., черный перец горошком – 6 шт.

Для украшения: вареная свекла – 1 шт., зеленый горошек – 200 г, соленые огурцы – 3 шт., маринованные грибы – 200 г, вареные клубни картофеля – 4 шт., вареные яйца (их количество определяется размером рыбы), майонез по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очистить, выпотрошить, на спине сделать продольный надрез, чтобы при варке кожа не лопнула. Залить холодной водой, добавить лук, морковь, лавровый лист, перец горошком, посолить и варить на медленном огне, не допуская кипения. В противном случае рыба развалится.

Желатин залить водой для набухания.

Рыбу остудить в бульоне и вынуть. Бульон держать на огне до тех пор, пока объем не уменьшится до 1 л. Процедить, влить желатин и довести до кипения (не кипятить!).

Форму для заливного на $^1/_3$ заполнить желе и поставить его на холод для застывания, после чего выложить на застывшее желе рыбу (на бок), украсить четвертинками яиц, фигурками из моркови, зеленым горошком. Залить рыбу оставшимся желе и вынести ее на холод.

Когда желе застынет, форму с заливным опрокинуть на блюдо большего размера и накрыть на несколько минут горячим полотенцем, чтобы заливное легко отделилось от формы.

Перед подачей на стол украсить заливное грибами и овощами, полить майонезом.

Заливная осетрина

Ингредиенты

Осетрина – 1 кг, желатин – 25 г, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, огурец – 1 шт., каперсы, кусочки крабов или раков, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Осетрину сварить целиком вместе с луком и морковью и дать остыть в бульоне. Затем вынуть ее, а из бульона и желатина приготовить желе.

Отваренную рыбу нарезать тонкими кусочками и выложить их на блюдо на расстоянии примерно 0,5 см друг от друга. Украсить веточками петрушки, фигурками из моркови, ломтиками свежего огурца, кусочками раков или крабов, каперсами. Закрепить украшения остывшим желе, после чего в 3 приема залить им осетрину и поставить на холод.

Когда заливное застынет, кусочки осетрины вырезать и выложить на порционные тарелки. Отдельно можно подать хрен с уксусом или майонез.

Так же готовится заливное из севрюги или белуги.

Заливная стерлядь

Ингредиенты

Стерлядь – 1 шт., рыбная мелочь – 600 г, желатин – 20 г, лососевая икра – 60 г, осетровая икра – 60 г, репчатый лук – 1 головка, раковые шейки – 8 шт., лимон – 1 шт., соус-хрен с уксусом – 120 г, зелень, черный перец горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбную мелочь отварить в подсоленной воде. Бульон процедить и опустить в него подготовленную стерлядь. Добавить головку лука и перец и варить до готовности, не допуская сильного кипения. Стерлядь вынуть из бульона и остудить.

Желатин замочить в холодной воде, затем разогреть на водяной бане, после чего влить 1 л рыбного бульона и довести до кипения.

Блюдо залить тонким слоем остывшего желе и дать ему застыть. Затем выложить стерлядь и залить ее тонким слоем желе. Когда оно в очередной раз застынет, рыбу украсить отварными раковыми шейками, икрой, ломтиками лимона и зеленью и залить еще 2–3 слоями желе, всякий раз дожидаясь, чтобы оно застыло.

На стол подать с соусом-хреном. Чтобы заливное не таяло, блюдо с ним надо поставить на лед.

Заливной лосось с картофелем

Ингредиенты

Копченый лосось (филе) – 500 г, отварной картофель – 400 г, репчатый лук – 2 шт., адыгейский сыр – 200 г, растительное масло – 50 мл, желатин – 20 г, горчица – 20 г, тертый хрен – 20 г, сметана – 50 г, винный уксус – 80 мл, овощной отвар, зелень укропа, листья салата, соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель и филе лосося нарезать маленькими кубиками. Лук измельчить и обжарить в растительном масле, после чего смешать с картофелем и заправить уксусом.

Желатин залить холодной водой для набухания, после чего растворить в горячем овощном отваре.

Сыр, хрен, сметану, горчицу, мелко нарезанный укроп измельчить в блендере, добавить половину приготовленного желе и картофель с луком и хорошо перемешать.

В форму выложить картофель, на него – рыбу, украсить веточками укропа и залить оставшимся желе.

Когда заливное застынет, нарезать его порционными кусочками и выложить на тарелки, выстеленные листьями салата.

Заливной судак

Ингредиенты

Судак – 1 кг, желатин – 40–50 г, вареное яйцо – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., корень пастернака – 1 шт., морковь – 1 шт., зеленый горошек, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, отрезать голову и хвост, отделить мясо от костей и нарезать его порционными кусочками.

Голову и хвост залить 1 л холодной воды, довести до кипения, снять пену, добавить коренья, пряности, посолить и варить в течение 20 минут, время от времени снимая пену. Желатин залить водой для набухания.

Голову и хвост вынуть из бульона, положить в него кусочки рыбы и варить до готовности. Затем вынуть их, разложить по формочкам и украсить кружочками вареного яйца, фигурками из отварной моркови, зеленым горошком и веточками петрушки.

Бульон процедить, влить в него набухший желатин, довести до кипения (не кипятить!) и залить рыбу. Формочки поставить на холод.

Готовое заливное можно дополнительно украсить ломтиками лимона. Заливать лимон вместе с другими овощами не следует, поскольку в этом случае он приобретает неприятный горьковатый вкус.

Заливное можно подать с майонезом или хреном.

Аналогичным образом готовится заливное из любой другой рыбы.

Заливной судак праздничный

Ингредиенты

Судак – 1 кг, желатин – 15 г, морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., корень хрена – 1 шт., огурцы – 2 шт., лавровый лист, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост, мясо отделить от костей и нарезать филе порционными кусочками.

Голову, хвост и кости залить холодной водой, добавить коренья и лавровый лист, посолить, поставить на огонь, довести до кипения и варить в течение 20 минут. Затем положить в бульон рыбу и варить ее при небольшом кипении до готовности.

Кусочки судака выложить в форму так, чтобы получилась целая рыба. По бокам красиво разложить фигурки из моркови, ломтики огурцов и веточки петрушки.

Желатин залить $^1/_2$ стакана холодной воды для набухания. Через 20 минут влить в него 500 мл рыбного бульона и довести до кипения (не кипятить!), после чего снять с огня и процедить.

Готовым желе залить судака и поставить его на холод для застывания.

Заливная щука

Ингредиенты

Щука – 1 шт., желатин – 10 г, белое сухое вино – 200 мл, лимон – 3 кружочка, лавровый лист – 1 шт., гвоздика – 3 шт., черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Желатин залить холодной водой для набухания, после чего довести его до кипения.

Рыбу отварить в подсоленной воде и вынуть. В бульон влить вино, горячий желатин, положить пряности, лимон, довести до кипения, взбивая венчиком, после чего процедить.

Небольшое количество желе вылить в форму и дать ему застыть. После этого выложить рыбу, залить ее оставшимся желе. Форму вынести на холод.

Это блюдо можно разнообразить, если на застывший тонкий слой желе выложить сначала нарезанные ломтиками и кружочками овощи и посыпать их рубленой зеленью и лишь потом положить рыбу.

Заливной фаршированный сазан

Ингредиенты

Сазан – 700–800 г, морковь – $^1/_2$ шт., репчатый лук – 1 головка, сливочное масло – 10 г, грибы – 40 г, молоко – 40 мл, яйцо – 1 шт., пшеничный хлеб – 50 г, манная крупа – 10 г, лавровый лист – 1 шт., желатин – 3 г, бульон – 100 мл, черный молотый перец – 2 г, соль по вкусу.

Для соуса: вареная свекла (небольшая) – 1 шт., тертый хрен – 10 г, майонез – 40 г, сахар – 10 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очистить и тщательно промыть. Вокруг головы и вдоль хребта надрезать кожу (брюшко не разрезать!). Отрезать голову и хвост, удалить внутренности и кости, тушку нарезать порционными кусками.

Голову, хвост и кости сазана залить водой, добавить морковь, лавровый лист, соль и сварить бульон. Процедить и добавить в него предварительно растворенный в воде желатин.

Хлеб размочить в молоке и отжать.

Лук нарезать кольцами, грибы измельчить. Вместе обжарить их в сливочном масле, добавив соль и перец.

Мясо из хвостовой части сазана, хлеб и лук с грибами пропустить через мясорубку. Полученный фарш соединить с яичным белком, взбитым с небольшим количеством бульона и манной крупой, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

Полученной массой нафаршировать куски рыбы и выложить их на решетку. Опустить ее в горячий бульон и варить рыбу в течение 1 часа на медленном огне, не допуская сильного кипения.

Готовые куски рыбы вынуть из бульона, выложить на блюдо, залить остывшим желе и поставить в холодильник.

Подавать заливное с соусом, приготовленным из свеклы, натертой на мелкой терке, хрена, майонеза, сахара и соли.

Заливной таймень

Ингредиенты

Филе тайменя – 800 г, вареные креветки – 6 шт., курт-бульон – 250 мл, желатин – 15 г, сливки – 60 мл, паприка, табаско, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу варить в курт-бульоне в течение 3 минут, после чего вынуть и обсушить на салфетке.

Желатин залить 1 стаканом остывшего курт-бульона, дать постоять в течение получаса, затем довести до кипения.

Отварную рыбу измельчить в блендере, влить в нее приготовленное желе, добавить немного табаско и паприки, посолить, поперчить и хорошо вымешать. Подготовленную смесь выложить в формочки, поставить на холод на 4 часа.

Готовое заливное переложить на блюдо и украсить креветками. Отдельно можно подать редис и соус, приготовленный из майонеза и нескольких капель кетчупа.

Заливной карп

Ингредиенты

Филе карпа – 400 г, морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, стебель сельдерея – 1 шт., сладкий перец – 2 шт., желатин – 30 г, сахар – 5 г, винный уксус – 30 мл, финики – 100 г, апельсин – 1 шт., черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу натереть сахаром и солью.

Корень петрушки и морковь нарезать кружочками, стебель сельдерея – мелкими кусочками.

Лук, сельдерей и коренья залить 300 мл воды и довести до кипения. Опустить рыбу и варить ее на медленном огне в течение 10 минут. Затем вынуть и нарезать ломтиками, а бульон процедить.

Сладкий перец мелко нарезать, залить бульоном и варить на медленном огне 15 минут. Затем перец вместе с бульоном взбить в блендере. Полученное пюре посолить, поперчить, добавить в него винный уксус и размоченный в воде желатин. Когда желе начнет застывать, небольшое его количество налить в форму так, чтобы оно тонким слоем покрыло стенки и дно, и дать застыть. После этого выложить в форму слоями рыбу и предварительно замоченные в воде финики. Залить оставшимся желе и поставить в холодильник для застывания.

Готовое заливное выложить на блюдо и украсить дольками апельсина.

Заливной сом по-грузински

Ингредиенты

Сом (жирный) – 2,5–3 кг, уксус (лимонный сок) – 50 мл, зелень кинзы – 500 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сома выпотрошить. Отрезать голову и хвост, снять кожу, залить их холодной водой и варить в течение 2 часов. После бульон процедить, довести до кипения, положить в него нарезанного большими кусками сома и варить, не допуская сильного кипения, в течение 15 минут.

Готовые куски рыбы выложить в формы.

Бульон процедить, посолить, добавить в него уксус или лимонный сок, чтобы получился ярко выраженный кислый вкус, и мелко нарезанную кинзу. Залить приготовленным бульоном сома в формах и поставить в холодильник для застывания.

Заливные крабы в корзиночках

Ингредиенты

Консервированные крабы – 300 г, рыбный бульон – 100 мл, майонез – 200 мл, желатин – 15 г, листья салата – 4 шт., зелень петрушки по вкусу.

Для теста: мука – 250 г, сливочное масло – 100 г, сметана – 120 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить из указанных ингредиентов сдобное тесто и испечь 16 корзиночек.

Размоченный в воде желатин залить рыбным бульоном, довести до кипения, снять с огня и остудить.

Дно и стенки формочек залить тонким слоем желе и дать ему застыть, после чего выложить 150 г мелко нарезанных крабов и нарубленную зелень петрушки. Формочки поставить на холод.

Оставшиеся крабы измельчить, смешать с майонезом и заполнить ими корзиночки из теста. Сверху разложить заливное из формочек.

Перед подачей на стол корзиночки выложить на блюдо с листьями салата.

Заливные фрикадельки из кальмаров и трески

Ингредиенты

Кальмары – 150–200 г, филе трески – 150–200 г, желатин – 10 г, пшеничный хлеб – 50 г, репчатый лук – 5 головок, мука – 15 г, яйцо – 1 шт., свекла – 1 шт., морковь – 2–3 шт., корень петрушки – 1 шт., маслины – 5–6 шт., молотые ядра грецких орехов – 10 г, ягоды кизила – 6–8 шт., зелень петрушки, тертый хрен, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в воде и отжать.

Кальмары, треску, 4 луковицы и хлеб пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить муку, грецкие орехи, яйцо, сахар, соль и перец. Сформовать фрикадельки.

Оставшуюся луковицу, свеклу и коренья залить 500 мл воды, посолить, поперчить и варить до готовности свеклы.

Затем отвар процедить, залить им фрикадельки и варить при слабом кипении в течение 1 часа. Когда фрикадельки остынут, вынуть их из бульона, выложить в форму, украсить фигурками из моркови, веточками петрушки, маслинами, ягодами кизила, залить желе, приготовленным из бульона и желатина, и поставить на холод.

Подавать с хреном.

Заливные креветки

Ингредиенты

Свежемороженые креветки – 500 г, желатин – 40 г, консервированный зеленый горошек – 100 г, морковь – 2 шт., репчатый лук – 1 головка, корень петрушки – 1 шт., соленые огурцы – 2 шт., лимон – 1 ломтик, зелень петрушки, соус-хрен с уксусом, соль по вкусу.

Способ приготовления

Креветки вместе с луком и кореньями варить в подсоленной воде в течение 10 минут. Дать им остыть в бульоне, после чего вынуть и очистить.

Желатин замочить в холодной воде. Когда он набухнет, лишнюю воду слить, залить его 900 мл теплого бульона, в котором варились креветки, довести до кипения и снять с огня.

Дно и стенки формочек покрыть тонким слоем желе и дать ему застыть. Затем на дно положить ломтик лимона, веточки петрушки, креветки, фигурки из отварной моркови, зеленый горошек. Все залить небольшим количеством желе и поставить в холодильник для застывания.

После этого в формочки выложить оставшиеся креветки, смешанные с кубиками моркови, огурцов и зеленью, и залить желе. Когда оно застынет, формочки на несколько секунд опустить в горячую воду и опрокинуть на блюдо.

К заливному подать соус-хрен с уксусом.

Заливные морские гребешки

Ингредиенты

Морские гребешки – 400 г, вареные яйца – 2 шт., лимон – $^1/_2$ шт., желатин – 20 г, зелень петрушки – 5 веточек.

Для курт-бульона: морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, зелень петрушки – 5 г, лавровый лист – 1 шт., душистый перец горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить из указанных ингредиентов курт-бульон, процедить, опустить в него морские гребешки и варить до готовности (примерно 10 минут). Затем вынуть гребешки и нарезать тонкими ломтиками.

Желатин замочить в холодной воде для набухания, откинуть на сито, залить 500 мл горячего курт-бульона, довести до кипения, снять с огня и остудить.

Гребешки выложить в формочки, украсить кружочками яиц, ломтиками лимона и веточками петрушки, залить желе и поставить на холод.

Заливные морепродукты

Ингредиенты

Замороженные морепродукты – 300 г (1 упаковка), готовые устрицы – 4 шт., помидор – 1 шт., сладкий перец – $^1/_2$ шт., сливочное масло – 20 г, желатин – 25 г, рыбный бульон – 200 мл, сметана – 100 г, черная или красная икра – 20 г, лимонный сок – 50 мл, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морепродукты разморозить и обжарить в сливочном масле в течение 5 минут.

Желатин залить холодной водой. Когда он набухнет, лишнюю воду слить.

Рыбный бульон подогреть, добавить в него 40 мл лимонного сока, перец, соль, желатин и все хорошо перемешать.

Дно и стенки 4 формочек покрыть тонким слоем охлажденного желе и дать ему застыть. Затем слоями выложить морепродукты, мелко нарезанные помидор и сладкий перец. Каждый слой украсить веточками укропа и залить желе. Сверху в формочки положить по устрице, сбрызнутой предварительно лимонным соком. Поставить в холодильник на 6 часов.

Перед подачей на стол заливное украсить взбитой сметаной и икрой.

Заливной салат из морепродуктов

Ингредиенты

Креветки – 150 г, крабовые палочки – 100 г, рыба – 100 г, вареные яйца – 2 шт., желатин – 20 г, оливки – 8 шт., чеснок – 1 зубчик, лимон – $^1/_2$ шт., зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу и креветки залить холодной подсоленной водой и варить до готовности. Вынуть их, а бульон процедить.

Желатин размочить в воде. Когда он набухнет, лишнюю воду слить, желатин залить 300 мл остывшего бульона и довести его до кипения (не кипятить!).

Дно и стенки формы покрыть тонким слоем желе и дать ему застыть, после чего выложить слоями креветки, нарезанные крабовые палочки, рыбу, нарезанные кружочками яйца, половинки оливок, ломтики лимона, рубленый чеснок, веточки зелени. Залить желе и поставить на холод.

Заливная кольраби

Ингредиенты

Кольраби – 300 г, растительное масло – 20 мл, чеснок – 1 зубчик, консервированные помидоры – 750 г, желатин – 7 г, тофу с зеленью – 100 г, базилик – 20 г, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кольраби нарезать тонкими ломтиками, посолить их и выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом.

Тушить на медленном огне под крышкой в течение 5 минут. Не вынимая кольраби из сковороды, дать ей остыть.

С помидоров снять кожицу, растереть их в пюре, смешать с толченым чесноком, посолить, поперчить, добавить сахар и хорошо вымешать.

Желатин смешать с 6 столовыми ложками пюре из помидоров и оставить на полчаса для набухания.

Оставшиеся помидоры выложить в сковороду, довести до кипения, добавить пюре с желатином, дать закипеть и варить на медленном огне при постоянном помешивании в течение 2 минут.

Тофу нарезать тонкими ломтиками, листья базилика измельчить (оставить несколько листочков для украшения).

В форму объемом примерно 1 л выложить слоями: 2 столовые ложки пюре из помидоров, ломтики тофу, измельченный базилик, кольраби. Повторить все слои несколько раз.

Заполненную форму слегка потрясти, чтобы в продуктах не осталось пузырьков воздуха, и поставить ее на холод. Через 1–2 часа опрокинуть заливное на блюдо, нарезать порционными кусочками и украсить листочками базилика.

Заливная спаржа

Ингредиенты

Спаржа – 1 кг, овощной отвар – 500 мл, желатин – 10 г, соль по вкусу.

Для соуса: желтки – 8 шт., сахар – 40 г, растительное масло – 400 мл, лимон – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу почистить, нарезать и отварить в подсоленной воде. Затем выложить в форму.

Предварительно замоченный в воде желатин соединить с овощным отваром и довести до кипения. Остывшим желе залить спаржу в формочке и поставить на холод для застывания.

Приготовить соус: желтки растереть с сахаром добела, после чего небольшими порциями влить растительное масло и поставить на медленный огонь. Когда жидкость загустеет, добавить лимонный сок и соль и остудить.

Готовое заливное подать с соусом.

Заливная морковь с яйцами

Ингредиенты

Вареная морковь – 2 шт., вареные яйца – 6 шт., консервированный зеленый горошек – 100 г, сладкий перец – 1 шт., желатин – 10 г, лимонная кислота – 5 мл, черный перец горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

Желатин залить холодной водой и оставить на 2 часа для набухания. Затем добавить лимонную кислоту, черный перец горошком, соль, поставить на огонь, довести до кипения и снять пену. Желе остудить до комнатной температуры.

Морковь и сладкий перец нарезать кубиками, 2 яйца нарубить. В форму положить морковь, сладкий перец, зеленый горошек, целые и нарубленные яйца, все залить желе и поставить на холод для застывания.

Заливные помидоры

Ингредиенты

Помидоры (небольшие) – 16 шт., желатин – 10 г, томатная паста – 120 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры разрезать на половинки и уложить в форму. Желатин залить кипятком и варить на очень медленном огне до полного растворения, но не доводя до кипения. Готовое желе соединить с томатной пастой, посолить и полученной смесью залить помидоры. Поставить их в холодильник для застывания.

Заливные помидоры можно подать с соусом, как в рецепте «Заливная спаржа».

Заливные помидоры с курицей

Ингредиенты

Помидоры (среднего размера) – 8 шт., мясо курицы – 200 г, морковь – 2 шт., репчатый лук – 1 головка, желатин – 25 г, консервированный зеленый горошек – 80 г, зелень петрушки, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы, лук, морковь залить водой. Добавить специи, соль и поставить на огонь. Филе вынуть и нарезать небольшими кубиками, а бульон процедить.

Желатин залить холодной водой. Когда он набухнет, лишнюю воду слить, а желатин залить 2 стаканами процеженного бульона и довести до кипения.

С помидоров срезать верхушку и столовой ложкой вынуть из них мякоть. Подготовленные таким образом помидоры заполнить куриным мясом, залить остывшим желе, украсить горошком и зеленью и поставить в холодильник для застывания.

Заливные овощи

Ингредиенты

Кабачок – 1 шт., баклажан – 1 шт., зеленый сладкий перец – 2 шт., растительное масло – 60 мл, томатный сок – 300 мл, желатин – 15 г, соль по вкусу.

Для соуса: оливковое масло – 60 мл, красный винный уксус – 20 мл, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перцы разрезать на половинки, удалить плодоножки и сердцевину. Кабачок и баклажан нарезать вдоль тонкими полосками.

Баклажаны посолить и оставить на 10 минут, после чего сполоснуть в холодной воде и обсушить на салфетке.

Подготовленные овощи выложить на смазанный маслом противень, сбрызнуть маслом (30 мл) и поставить на 10 минут в духовку, нагретую до 190 ˚С.

Затем ломтики кабачка и баклажана переложить на тарелку, а половинки перцев – в глубокую миску. Перцы накрыть пищевой пленкой и дать постоять в течение 10 минут, после чего снять с них кожицу.

Желатин залить 30 мл томатного сока и растворить на водяной бане. Затем снять с огня, слегка остудить и смешать с оставшимся томатным соком.

Форму смазать растительным маслом, застелить пищевой пленкой так, чтобы края пленки выступали за края формы.

В форму выложить слоями перцы, баклажан и кабачок. Каждый слой заливать томатным желе и дожидаться, пока оно застынет.

Приготовить соус: оливковое масло смешать с уксусом, взбить миксером, добавить соль и перец и еще раз перемешать. Поскольку заливное готовится без специй, соус можно сделать более острым, добавив в него $^1/_2$ чайной ложки острого молотого перца или порошка карри.

Заливные грибы

Ингредиенты

Соленые грибы – 100 г, рассол из-под соленых грибов – 30 мл, вареная морковь – 1 шт., желатин – 15 г, зелень по вкусу.

Для гарнира: вареная морковь – 1 шт., соленый огурец – 10 шт., вареный клубень картофеля – 1 шт., растительное масло – 15 мл, уксус – 5 мл.

Способ приготовления

Желатин залить холодной водой для набухания.

30 мл рассола развести небольшим количеством воды, довести до кипения, добавить желатин, вновь дать закипеть, снять с огня и процедить.

Остывшее желе разлить по формочкам так, чтобы оно тонким слоем покрыло дно и стенки, и дать ему застыть. После этого заполнить формочки мелко нарезанными грибами, украсить их фигурками из моркови и залить оставшимся желе.

Приготовить гарнир: морковь, соленый огурец и картофель нарезать мелкими кубиками, перемешать и заправить растительным маслом с уксусом.

Застывшее заливное выложить в центр блюда, а по краям разложить гарнир и все посыпать мелко нарезанной зеленью.

Заливные шампиньоны

Ингредиенты

Шампиньоны – 400 г, маринованный сладкий перец – 200 г, зелень укропа – 30 г, желатин – 20 г, белое сухое вино – 200 мл, грибной отвар – 200 мл, белый молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками и отварить в подсоленной воде. Желатин залить холодной водой. После того как он набухнет, лишнюю воду слить, а желатин залить вином и грибным отваром, поставить на огонь и довести до кипения. Затем снять с огня, остудить, добавить мелко нарезанную зелень укропа, молотый перец и все хорошо перемешать.

На дно и стенки формочек покрыть тонким слоем подготовленного желе и дождаться, когда оно застынет. Затем в формочки выложить ломтики шампиньонов и нарезанный соломкой сладкий перец. Все залить желе и поставить на холод.

Заливная чечевица с морковью и луком

Ингредиенты

Зеленая чечевица – 1 кг, репчатый лук – 2 головки, начиненные гвоздикой, морковь – 3 шт., желатин – 30 г, зелень кинзы – 20 г, отварные части свиной головы – 250 г, херес – 50 мл, оливковое масло – 50 мл, винный уксус – 30 мл, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чечевицу отварить в подсоленной воде и затем вынуть. В чечевичный отвар опустить лук и морковь, довести до кипения и варить 20 минут.

Отвар процедить, отлить 2 л, развести в нем размоченный в воде желатин, посолить и поперчить. Половину стакана остывшего отвара с желатином вылить в чечевицу, добавить несколько листочков кинзы и хорошо перемешать.

Отварную морковь нарезать кружочками, лук – тонкими ломтиками, свиную голову – кубиками.

Форму для заливного 20 минут подержать в холодильнике, затем дно и стенки ее залить тонким слоем желе. Когда оно застынет, выложить в форму слоями: половину моркови с луком, листочки кинзы, половину чечевицы, оставшуюся морковно-луковую смесь, свиную голову и оставшуюся чечевицу. Форму на 12 часов вынести на холод. Готовое заливное выложить на блюдо и подать с соусом, приготовленным из хереса, оливкового масла и винного уксуса.

Балотин из пулярки

Ингредиенты

Тушка пулярки – 2 кг, филейные части 2 цыплят, телятина (мякоть) – 300 г, свинина (мякоть) – 300 г, коньяк – 100 мл, сливочное масло – 40 г, репчатый лук – 2 головки, лук-шалот – 2 шт., ядра фисташек – 150 г, сливки – 100 мл, яйца – 2 шт., кубик куриного бульона – 1 шт., курт-бульон – 1 л, готовое желе – 500 мл, трюфели – 2 шт., лук-порей – 1 шт., помидор – 1 шт., салат-латук – 4 листа, посевная чернушка – 5 г, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку пулярки снаружи и изнутри натереть небольшим количеством коньяка, вместе с филейными частями цыплят, телятиной и свининой полить оставшимся коньяком, накрыть крышкой и поставить мариноваться на холод на 12 часов.

Репчатый лук и лук-шалот мелко нарезать и обжарить в сливочном масле.

Свинину и телятину пропустить через мясорубку, добавить в полученный фарш $^2/_3$ толченых орехов, яйца, сливки, половину маринада, остывший жареный лук, посевную чернушку, соль и перец и хорошо вымешать.

Филе цыпленка и 1 трюфель нарезать тонкими ломтиками.

Пулярку распластать, удалить из нее кости, отрезать крылья. Выложить на нее слоями: фарш, целые ядра орехов, ломтики трюфеля, ломтики цыпленка. Повторить все слои еще раз. Свернуть рулет и обмотать его прочными нитками.

Кубик куриного бульона развести в небольшом количестве воды, добавить курт-бульон и оставшийся маринад, поставить на огонь и довести до кипения. Опустить подготовленный рулет (балотин) и варить его на медленном огне в течение 2 часов. Остудить и выдерживать в холодильнике 12 часов, затем удалить нитки.

Зеленую часть лука-порея нарезать длинными полосками, белую часть – в форме лепестков; оставшийся трюфель нарезать полосками, помидор оформить как розу.

На блюдо выложить листья латука, на них – балотин. Балотин смазать желе, дождаться, пока оно застынет, после чего украсить

луком-пореем, трюфелем и помидором. Вместе с оставшимся желе поставить в холодильник.

Перед подачей на стол балотин украсить фигурками, вырезанными из застывшего желе.

Желе из рыбных отходов

Ингредиенты

Рыбные кости, голова, кожа, хвост – 500 г, репчатый лук – 1 головка, морковь – 1–2 шт., корень петрушки – 1 шт.

Способ приготовления

Рыбные отходы, луковицу и корень петрушки залить 1 л холодной воды и варить на медленном огне в течение 3 часов.

Готовый бульон процедить через сито и положить в него, чтобы сделать прозрачным, натертую на мелкой терке морковь. Когда морковь осядет на дно, бульон еще раз аккуратно процедить, чтобы мутный осадок остался в кастрюле.

Этот бульон, сваренный с желатином, можно использовать в качестве желе для заливного из рыбы.

Соусы

Наиболее известные современные соусы были изобретены сравнительно недавно: в XVII, XVIII веках и начале XIX-го. Создание нового соуса было делом почетным, поэтому даже представители высшей знати охотно приписывали себе авторство. Так, изобретателем одного из самых известных соусов – бешамель – считается Луи де Бешамель, маркиз де Нуантель, отцом которого был знаменитый французский дипломат и этнограф конца XVII века Шарль Мари Франсуа де Нуантель. В истории этот титулованный родитель известен прежде всего как первый собиратель сказок «Тысяча и одна ночь».

Изобретение соуса субиз – лукового соуса, согласно легенде, принадлежит принцессе де Субиз и ее супругу, французскому маршалу Шарлю де Рогану, принцу де Субиз, жившему в XVIII веке.

Легендарное происхождение имеет и один из самых популярных у нас соусов – майонез. В том же XVIII веке французский герцог де Ришелье, находясь в Майоне, столице острова Минорка, выдерживал осаду англичан. Англичане были упорны, но не меньшее упорство демонстрировали и французы. Они мужественно сопротивлялись попыткам противника проникнуть в город, делая его неприступной крепостью. Запасы продовольствия подходили к концу. В избытке были лишь яйца, лимоны и оливковое масло. Герцог, будучи человеком военным, привык к тяготам солдатской жизни, но его желудок, избалованный более изысканными продуктами, отказывался принимать эту пищу. Тогда повар герцога смешал яйца с оливковым маслом, добавил к ним лимонный сок и имеющиеся в его распоряжении специи. Так родилось новое блюдо, которое привело в восторг герцога де Ришелье. Соус получил название по городу – майонский или, по-французски, майонез.

Из приведенных выше примеров видно, что родиной большинства всемирно известных соусов является Франция, чем она, к слову сказать, очень гордится. Ни в одной стране мира нет столько блюд, которые бы носили имена великих людей. Во Франции соусы называли в честь министра Кольбера, писателя Шатобриана, композитора Обера и многих других знаменитостей. А такие известные соусы, как голландский, португальский, итальянский, английский, баварский, польский, татарский и русский, несмотря на «говорящие» названия, не имеют ничего общего с традиционными кухнями этих стран, поскольку тоже были изобретены во Франции. Так, например, татарским соус

назван потому, что его основные компоненты – соленые огурцы (корнишоны) и каперсы. По мнению французского повара, который его изобрел, именно эти продукты являются излюбленным лакомством всех татар.

Точно так же не стоит искать национальные корни в соусах, названных французами по имени крупных иностранных городов (женевский, бристольский, генуэзский, венецианский, римский.)

Соусы, названные от французских городов и провинций – бретонский, нормандский, гасконский, провансальский, беарнский, лионский, руанский, бордоский, действительно готовятся из продуктов, традиционных для этих мест.

Число соусов росло, и им начали давать названия различных профессий: «мушкетер», «дипломат», «финансист», «матрос», «мельничиха» «субретка».

Чтобы подчеркнуть нежную консистенцию соуса, кулинары прибегали к сравнению их с дорогими тканями. Так появились соусы бархатный, муслиновый, шелковый.

Однако большую часть соусов называли все же по основному компоненту: перечный, померанцевый, шнитт-луковый, соус тонких трав, петрушечный, горчичный, сардинный, апельсиновый, шоколадный, ванильный и т. д. Происходило это уже в XIX веке, который пришел на смену романтическому XVIII-му. К тому времени французские соусы завоевали популярность в других европейских государствах, большинству из которых была чужда парижская изысканность. Немецкие, датские, шведские и английские повара отказывались от малопонятных им названий в пользу национальных.

Но механически перевести название соуса с французского языка на родной удавалось далеко не всегда. Как, например, произошло с соусом ремуляд, название которого как нельзя лучше отражает все оттенки вкуса этого кулинарного шедевра. В переводе с французского remoulader означает «пришпорить, зажечь, внести струю кислоты». И действительно, этот соус, приготовленный из уксуса, горчицы, перца, подсолнечного масла, яиц и соли, словно пришпоривает аппетит, заставляя наслаждаться приправленным им блюдом.

Кроме того, по традиции все уважающие себя кулинары пользуются французскими терминами. Вот почему в дорогих ресторанах, солидных поваренных книгах названия соусов, как, впрочем, и остальных блюд, не переводятся, а транслитерируются: соус пуаврад, жуанвиль, супрем и т. д.

В настоящее время основу французской кухни составляют более 3 тысяч соусов. Именно они заставляют гурманов всего мира приезжать во Францию, чтобы насладиться изысканным

вкусом многочисленных соусов.

Имея такое количество традиционных соусов, французы свысока смотрят на кулинарные пристрастия своих соседей. Еще Вольтер говорил, что у англичан 24 религиозные секты и только 1 соус, подчеркивая тем самым примитивность кухни туманного Альбиона.

Безусловно, нельзя считать основным критерием уровня развития кулинарии наличие большого количества соусов. Но трудно спорить с тем, что умело приготовленные и правильно подобранные соусы в значительной мере обогащают стол и способствуют выработке тонкого гастрономического вкуса.

У соуса есть 2 главных преимущества, которые трудно переоценить. Во-первых, они делают блюдо более привлекательным на вид, придают ему приятную консистенцию, вкус и аромат. Во-вторых, одно и то же блюдо, поданное с разными соусами, всякий раз будет восприниматься по-новому.

Стать истинным знатоком соусов не так сложно, как это кажется на первый взгляд. Совсем необязательно изучать тонкости приготовления всех известных соусов, которые встречаются в национальных кухнях. Достаточно усвоить лишь несколько простых правил и самому приготовить один из них.

Для начала следует учесть, что в зависимости от основного компонента, ведущего вкуса или способа приготовления все соусы делятся на 8 типов:

- соусы из мясного сока;
- мучные простые;
- мучные проваренные;
- мучные сложные, или легированные;
- настоящие, или благородные;
- сладкие;
- закавказские фруктово-ореховые;
- восточные кисломолочные.

Таким образом, достаточно запомнить 8 способов приготовления, чтобы в дальнейшем суметь сделать любой соус – европейский или восточный. Хотя, на самом деле приемов в 2 раза меньше, поскольку способы приготовления соусов из мясного сока и простых мучных повторяются в более сложных – мучных проваренных и сложных, а также настоящих. А сладкие, закавказские фруктово-ореховые и восточные кисломолочные готовятся практические одинаково – путем механического соединения продуктов.

Главное, чему надо научиться, – это сочетание соусов с различными продуктами. Ведь соус может, с одной стороны, усилить вкусовые качества продукта, а с другой – ослабить их.

Один и тот же продукт можно подать с острым, пресным или жирным соусом и получить 3 разных блюда. Однако это, если соусы подобраны правильно. В противном случае соус способен испортить впечатление от блюда, приготовленного из продуктов высшего качества с соблюдением всех кулинарных правил. Поэтому существуют определенные традиции, согласно которым сухарный или яично-масляный соус подают к спарже или цветной капусте, а паровой соус или мясной белый с голландским сыром – к курице. Овощи, как правило, готовят с молочными соусами: они усиливают вкус и повышают питательность пищи. А натуральные мясные блюда рекомендуется вместо соуса поливать мясным соком или растопленным сливочным маслом.

Большинство соусов готовится на основе обычных или сильно концентрированных бульонов (фюме), мясных или рыбных, а также молока, сметаны, сливочного, растительного, оливкового, подсолнечного и хлопкового масел.

Соусы могут подаваться и к холодным, и к горячим блюдам. В зависимости от этого все они делятся на 2 большие группы: горячие и холодные.

Большинство горячих соусов имеют в своем составе спассерованную муку, благодаря которой соус приобретает нужную консистенцию. Остальные горячие соусы готовятся на масле – сливочном или растительном.

Разнообразие вкусов соусам придают всевозможные добавки: томатная паста, лук, грибы, каперсы, уксус, виноградное вино и т. п., а также ароматические продукты – черный и душистый перец, свежий и сушеный стручковый перец, лавровый лист, чеснок, петрушка и т. д.

Соус с кислым вкусом получается, если добавить уксус. Причем лучше винный или фруктовый. Вместо уксуса с той же целью в соус вводится лимонный сок, лимонная кислота, рассол соленых огурцов, помидоров, моченых яблок. Уксус можно заменить соком, отваром или пюре из щавеля, кислицы, ревеня, барбариса.

Существует непререкаемое правило: если соус приготовлен на мясном бульоне, то его следует подавать к мясу, если на рыбном – то к рыбе. Однако из этого правило есть исключения, и отдельные мясные соусы хорошо сочетаются с некоторыми рыбными и овощными блюдами.

Особое слово необходимо сказать о соусах, в состав которых входят жиры и яйца. Ими не следует увлекаться людям, следящим за своим весом, поскольку такие соусы в несколько раз повышают калорийность блюд.

Горячие соусы к столу следует подавать именно горячими,

поэтому хранят их на водяной бане в посуде с плотно закрытой крышкой. На их поверхности может образовываться пленка, вот почему время от времени их надо размешивать или посыпать натертым на крупной терке замороженным сливочным маслом.

Температура хранения горячих соусов разная, но в основном это 40–80 °С.

Соусы, приготовленные на мясном, рыбном и грибном бульонах, хранятся на водяной бане не более 4 часов. Если же срок этот необходимо увеличить, то соус надо остудить, а в нужное время разогреть. Тогда его первоначальный вкус сохранится лучше.

Основные соусы необходимо хранить в виде полуфабрикатов при температуре 0–5 °С. Так они не меняют свои вкусовые и питательные качества в течение 2–3 дней.

Самые нестойкие из горячих соусов – яично-масляные. Они хранятся не более 1,5 часа при температуре 40–65 °С (не выше!). В противном случае, при более высокой температуре, произойдет отмасливание.

Срок хранения молочного соуса зависит от его консистенции. Так, густой соус в охлажденном состоянии может простоять в течение суток. Соус средней густоты надо использовать сразу же. Жидкий соус можно хранить не более 1,5 часа при температуре 65–70 °С (не выше!). При несоблюдении температурного режима и рекомендуемого срока происходит карамелизация сахара, и соус приобретает красный цвет.

Соусы на мясном бульоне бывают красные, белые и томатные. Белые соусы готовят на обычном, белом, бульоне, который получается при варке костей или мяса на кости, а также при припускании говядины, телятины, кур и индеек, предназначенных для вторых блюд. Лучшие белые соусы замешивают на бульоне, сваренном из кур, цыплят, индеек, телятины и кролика.

Красные соусы готовят на коричневом бульоне. Есть несколько способов приготовления такого бульона. Вот один из них: кости очистить от мяса и сухожилий, обжарить в духовке до золотисто-коричневого цвета (примерно 2 часа), затем варить на медленном огне (лучше на рассекателе) без добавления соли в течение 10–12 часов, не накрывая крышкой. Соусы на коричневом бульоне называются красными потому, что все они имеют красноватые оттенки.

В состав томатных соусов в качестве обязательного компонента входит томатная паста.

Соусы на рыбном бульоне готовят на бульонах, получаемых при варке рыбы или рыбных пищевых отходов.

Сметанные соусы готовятся натуральными, то есть из

сметаны с белой пассеровкой (мукой, обжаренной в сливочном масле или на сухой сковороде при температуре 110–120 °С (не выше!) без изменения ее цвета) или с добавлением белого соуса.

Молочные соусы включают в свой состав молоко, белую пассировку и специи. Они различаются по степени густоты, зависящей от блюда, для которого данный соус предназначается.

Холодные соусы подают к холодным блюдам из рыбы, раков, дичи и овощей. Однако универсальный майонез, а также его разновидности – майонез с корнишонами и майонез с зеленью – хорошо сочетаются с жареными горячими рыбными блюдами.

К холодным соусам относятся и овощные маринады, а также заправки для салатов и сельди.

Масляные смеси хотя и не являются соусами, но, можно сказать, являются их близкими родственниками. Они, как правило, используются для приготовления бутербродов, оформления и улучшения вкуса мясных и рыбных блюд.

Соус белый основной

Ингредиенты

Мясной бульон – 250 мл, мука – 30 г, сливочное масло – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить на умеренно нагретой сковороде, быстро ввести в него муку и при постоянном помешивании прогреть до появления приятного аромата.

Следить за тем, чтобы цвет муки не менялся. Соус развести мясным бульоном, посолить и варить на медленном огне в течение 20 минут.

Соус красный основной

Ингредиенты

Мясной бульон – 250 мл, мука – 30 г, сливочное масло – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить и прожарить на сильно разогретой сковороде, после чего ввести муку и жарить, помешивая, до красновато-коричневого цвета. Затем развести мясным бульоном, посолить и прогреть.

Этот соус можно хранить в холодильнике 7–9 дней.

Соус томатный

Ингредиенты

Томатная паста – 100 г, мука – 20 г, мясной бульон – 200 мл, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, острый томатный соус – 20 г, сливочное масло – 40 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук, морковь и корень петрушки мелко нарезать и вместе с мукой обжарить в 20 г сливочного масла. Добавить томатную пасту, все хорошо размешать, влить мясной бульон и варить на медленном огне в течение 10 минут. Затем снять с огня, посолить, добавить острый томатный соус, оставшееся сливочное масло и тщательно перемешать до получения однородной консистенции.

Готовый соус процедить через сито.

Соус луковый острый

Ингредиенты

Мука – 25 г, сливочное масло – 40 г, мясной бульон – 400 мл, репчатый лук – 2 головки, томатная паста – 40 г, столовый уксус – 50 мл, корнишоны, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку обжарить в 20 г сливочного масла, после чего развести мясным бульоном.

Лук мелко нарезать и тоже обжарить в сливочном масле. Потом добавить к нему томатную пасту, перец, соль и жарить еще несколько минут, затем добавить уксус и варить на медленном огне до загустения. В самом конце соединить с мучным соусом и мелко нарубленными корнишонами, довести до кипения и варить в течение 5 минут.

Соус сметанный

Ингредиенты

Сметана – 100 г, мука – 25 г, сливочное масло – 50 г, мясной бульон или овощной отвар – 200 мл, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку обжарить в 30 г сливочного масла, развести горячим мясным бульоном или овощным отваром, после чего соединить со сметаной и варить на медленном огне в течение 7-10 минут. В самом конце соус посолить, положить в него оставшееся сливочное масло, хорошо перемешать и снять с огня.

Соус сметанный с луком

Ингредиенты

Сметана – 100 г, мука – 25 г, репчатый лук – 1 головка, мясной бульон – 200 мл, соус «Южный» – 15 г, сливочное масло – 40 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку обжарить в 20 г сливочного масла, развести ее горячим мясным бульоном, добавить сметану и варить на медленном огне в течение 7-10 минут.

Лук мелко нарезать, обжарить в оставшемся сливочном масле и соединить с соусом. Снять с огня, посолить и смешать с соусом «Южный».

Аджика

Ингредиенты

Помидоры – 5 кг, сладкий перец – 1 кг, горький перец – 15 шт., чеснок – 300 г, корни хрена – 500 г, уксус – 500 мл, сахар – 400 г, соль – 320 г.

Способ приготовления

У перцев срезать верхушку, сердцевину оставить. Помидоры, чеснок, сладкий и горький перец и хрен пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, уксус, перемешать и оставить на час. Затем разлить по бутылкам.

Аджика с зеленью

Ингредиенты

Помидоры – 2 кг, сладкий перец – 10 шт., горький перец – 10 шт., чеснок – 200 г, корни хрена – 4 шт., зелень петрушки и укропа – по 2 пучка, уксус – 250 мл, сахар – 100 г, соль – 120 г.

Способ приготовления

Овощи и зелень пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, все хорошо перемешать и дать постоять в течение 3 дней, после чего влить уксус и разложить аджику по стеклянным банкам.

Аджика с морковью

Ингредиенты

Помидоры – 5 кг, морковь – 1 кг, сладкий перец – 1 кг, репчатый лук – 0,5 кг, чеснок – 6 головок, растительное масло – 0,5 л, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, посолить, добавить растительное масло, поставить на огонь и варить в течение 2 часов.

Аджика с яблоками

Ингредиенты

Помидоры – 5 кг, яблоки – 2 кг, сладкий перец – 2 кг, горький перец – 300 г, чеснок – 300 г, растительное масло – 1 л, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи и яблоки пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, посолить, добавить растительное масло, выложить в кастрюлю и варить в течение 2 часов. Готовую аджику разлить по стерилизованным банкам, укупорить и поставить на хранение.

Аджика по-грузински

Ингредиенты

Красный горький перец – 200 г, чеснок – 100 г, хмели-сунели – 300 г, кориандр – 100 г, зелень укропа – 100 г, винный уксус, крупная соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок и перец пропустить через мясорубку, добавить укроп, пряности, соль и винный уксус, все перемешать. В результате должна получиться густая пастообразная масса.

Аджика по-грузински с грецкими орехами

Ингредиенты

Красный горький перец – 1 кг, кинза – 100 г, хмели-сунели – 300 г, имеретинский шафран – 100 г, ядра грецких орехов – 100 г.

Способ приготовления

Перец пропустить через мясорубку, добавить истолченные ядра грецких орехов и пряности, все перемешать и разложить по стеклянным банкам. Количество перечисленных продуктов в аджике большого значения не имеет. Важно соблюсти только 2 правила: красного горького перца должно быть в 2 раза больше всех остальных продуктов, вместе взятых, а орехов надо взять немного.

Аджика по-армянски

Ингредиенты

Помидоры – 5 кг, чеснок – 1 кг, красный горький перец – 500 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Все ингредиенты пропустить через мясорубку, переложить в стеклянную посуду и оставить на 2 недели для брожения.

В приготовлении этой аджики есть одна маленькая тонкость. Через мясорубку надо сначала пропустить помидоры, затем посолить их по вкусу, перемешать и только потом обрабатывать чеснок и перец.

Аджика по-краснодарски

Ингредиенты

Помидоры – 5 кг, сладкий перец – 1 кг, кислые яблоки – 1 кг, морковь – 1 кг, растительное масло – 400 мл, сахар – 200 г, красный жгучий перец – 40 г, соль – 60 г.

Способ приготовления

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и пропустить через соковыжималку. Сладкий перец, яблоки и морковь пропустить через мясорубку и соединить с томатным соком.

Полученную массу посолить, добавить растительное масло, сахар и жгучий перец, варить на медленном огне в течение 2–5 часов (в зависимости от желаемой консистенции).

Горячую аджику разлить по стерилизованным банкам, закатать железными крышками и укутать.

Аджика по-краснодарски с чесноком

Ингредиенты

Помидоры – 2,5 кг, сладкий перец – 1 кг, горький перец – 3 шт., кислые яблоки – 1 кг, морковь – 1 кг, чеснок – 200 г, растительное масло – 250 мл, сахар – 200 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры, яблоки, морковь и сладкий перец пропустить через мясорубку, выложить в кастрюлю и, не допуская сильного кипения, варить в течение 1 часа. Затем добавить сахар, подсолнечное масло, измельченный горький перец, толченый чеснок и соль. Аджику вновь поставить на огонь и довести до кипения (не кипятить!).

Соус-хрен

Ингредиенты

Корни хрена – 100 г, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хрен измельчить в блендере, залить половиной стакана холодной кипяченой воды, посолить, добавить сахар, все хорошо перемешать и поставить на 4 часа в холодильник.

Хранить соус в стеклянной посуде, плотно закрыв крышкой.

Если хрен старый или очень сухой, его надо очистить, срезав кожицу, залить водой и оставить на ночь.

Потом нарезать маленькими кусочками и только после этого пропускать через мясорубку.

Хрен с уксусом

Ингредиенты

Корни хрена – 300 г, 9 %-ный уксус – 250 мл, сахар – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни хрена очистить, тщательно вымыть, натереть на мелкой терке, залить 1 стаканом кипятка, накрыть крышкой и дать остыть. После этого добавить уксус, сахар, соль и все хорошо перемешать.

Хрен со сметаной

Ингредиенты

Тертый хрен – 60 г, жир – 40 г, мука – 50 г, мясной бульон – 200 мл, сметана – 50 г, лимонный сок, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку обжарить в жире до золотистого цвета, после чего небольшими порциями при постоянном помешивании влить бульон. Соус довести до кипения, снять с огня, посолить, добавить в него лимонный сок, сметану, тертый хрен, сахар и все хорошо перемешать.

Закуска-основа из хрена

Ингредиенты

Помидоры – 3 кг, корни хрена – 200 г, чеснок – 3 головки.

Способ приготовления

Помидоры, хрен и чеснок пропустить через мясорубку, хорошо перемешать, переложить в стеклянную посуду с плотной крышкой и поставить в холодильник.

Закуску можно есть сразу, но лучше дать ей настояться 7–9 дней. Срок ее хранения достаточно длительный.

Для приготовления этой закуски вместе со спелыми помидорами можно использовать и зеленые.

Однако в этом случае надо помнить, что спелые помидоры должны составлять не менее $^1/_5$ части от общего количества помидоров. В закуску можно добавлять перец – как молотый, красный и черный, так и сладкий.

Закуска из хрена

Ингредиенты

Помидоры – 3 кг, корни хрена – 200 г, чеснок – 3 головки, сладкий перец – 200 г, красный острый перец – 2 шт., соль – 70 г.

Способ приготовления

Все ингредиенты пропустить через мясорубку с самой мелкой решеткой, посолить, хорошо перемешать, переложить в стеклянную посуду, плотно укупорить и поставить в холодильник.

Яблочный хрен

Ингредиенты

Антоновские яблоки, яблочный уксус, корни хрена, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожуры и удалить сердцевину, натереть на терке, добавить уксус и свеженатертый хрен.

В этом соусе пропорции определяются по вкусу (более острый, менее острый), но поскольку яблок в любом случае больше, то в целом вкус получается мягким.

Кетчуп

Ингредиенты

Помидоры – 1 кг, чеснок – 500 г, пряности, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок и помидоры пропустить через мясорубку, добавить соль, пряности. Все хорошо перемешать, разложить по стеклянным банкам и поставить в холодильник.

Кетчуп по-деревенски

Ингредиенты

Помидоры – 7 кг, чеснок – 4 головки, сахар – 650 г, столовый уксус – 250 мл, молотая корица – 20 г, молотая гвоздика – 10 г, душистый молотый перец – 20 г, соль – 120 г.

Способ приготовления

Помидоры пропустить через соковыжималку, поставить на огонь и варить 3 часа до загустения. Затем добавить толченый чеснок, соль, сахар и пряности.

Варить еще 10 минут, после чего влить уксус, довести до кипения, снять с огня и закатать в стерилизованные банки.

Кетчуп с имбирем

Ингредиенты

Помидоры – 3 кг, репчатый лук – 2 кг, корни сельдерея – 2 кг, столовый уксус – 100 мл, сахар – 800 г, красный молотый перец – 10 г, молотый имбирь – 5 г, молотая корица – 3 г, молотая гвоздика – 3 г, соль – 50 г.

Способ приготовления

Помидоры, лук и сельдерей залить 4 л воды, поставить на огонь и варить до полного размягчения, после чего овощи протереть через сито. Добавить уксус, сахар, соль, пряности, вновь поставить на огонь и варить до консистенции густой сметаны. Здесь важно правильно провести уваривание: огонь должен быть очень медленным и равномерным, чтобы выпаривалась вода, а не сок, при этом овощное пюре не подгорало.

Кетчуп китайский

Ингредиенты

Помидоры – 5 кг, чеснок – 1 зубчик, столовый уксус – 120 мл, молотая гвоздика – 4 г, молотая корица – 30 г, сахар – 380 г, соль – 45 г.

Способ приготовления

Из помидоров сварить пюре, протереть его через сито, посолить, добавить сахар, толченый чеснок, пряности и уксус.

Варить на медленном огне при постоянном помешивании в течение 50 минут.

Кетчуп с горчицей

Ингредиенты

Помидоры – 5 кг, готовая горчица – 20 г, столовый уксус – 20 мл, красный молотый перец – 5 г, молотый мускатный орех – 2 г, гвоздика – 2 шт., молотая корица – 4 г, соль – 15 г.

Способ приготовления

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать крупными ломтиками, посолить, залить небольшим количеством воды и варить в течение 50 минут. Затем протереть через сито, добавить уксус и остальные ингредиенты, вновь поставить на огонь и варить еще в течение 50 минут.

Кетчуп с яблоками

Ингредиенты

Помидоры – 1 кг, яблоки – 250 г, репчатый лук – 250 г, столовый уксус – 150 мл, сахар – 100 г, молотая корица – 20 г, гвоздика – 4 шт., красный сладкий молотый перец – 10 г, черный молотый перец – 10 г, соль – 30 г.

Способ приготовления

Помидоры, очищенные яблоки и лук пропустить через мясорубку, хорошо перемешать, поставить на огонь и варить в течение 20–30 минут. Затем добавить уксус, сахар, соль и пряности и варить до загустения.

Если все было сделано правильно, то на выходе должно получиться около 2 л готового кетчупа.

Кетчуп с яблоками желированный

Ингредиенты

Помидоры – 8 кг, репчатый лук – 250 г, антоновские яблоки – 5 шт., чеснок – 3 головки, сахар – 200 г, желатин – 15 г, молотая гвоздика – 5 г, молотая корица – 15 г, измельченные сушеные базилик, чабер, укроп и петрушка – по 15 г, душистый перец горошком – 5 шт., соль – 120 г.

Способ приготовления

Желатин замочить в стакане холодной воды. В течение дня периодически его помешивать, а на ночь поставить в холодильник.

Помидоры измельчить в блендере в однородную массу, затем поставить на огонь, довести до кипения и варить на медленном огне до загустения.

Лук отварить и измельчить в блендере в однородное пюре. Томатное пюре соединить с луковым, добавить соль, сахар, вновь довести до кипения и варить в течение нескольких минут.

Готовое пюре снять с огня, накрыть салфеткой, потом крышкой и оставить на ночь, чтобы испарилась лишняя жидкость.

На другой день измельчить в блендере яблоки и добавить немного остывшего томатного пюре, чтобы яблочное пюре не темнело.

Очищенный чеснок залить 2 стаканами томатного пюре, поставить на огонь и варить до мягкости, после чего измельчить его в блендере.

Томатное пюре довести до кипения, добавить пряности, яблочное пюре, все хорошо перемешать и варить в течение 10 минут. Затем снять с огня, сразу же влить размоченный желатин, чесночное пюре и быстро перемешать. Готовый кетчуп разлить по стерилизованным банкам.

На выходе должно получиться около 6 л кетчупа.

Кетчуп из томатной пасты

Ингредиенты

Томатная паста – 500 г, репчатый лук – 100 г, сахар – 120 г, черный перец горошком – 10 шт., гвоздика – 5 шт., горчичный порошок – 10 г, столовый уксус – 40 мл, соль – 30 г.

Способ приготовления

Все ингредиенты перемешать, поставить на огонь и варить в течение 7-10 минут.

Кетчуп из слив

Ингредиенты

Сливы – 500 г, сладкий перец – 4 шт., чеснок – 1 головка, растительное масло – 60 мл, черный перец горошком, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливы, сладкий перец и чеснок пропустить через мясорубку, добавить растительное масло, сахар, соль и перец горошком. Все хорошо перемешать, поставить на огонь, довести до кипения и варить в течение 15 минут.

Готовый кетчуп закатать в стерилизованные банки.

Кетчуп из слив с луком

Ингредиенты

Сливы – 1 кг, репчатый лук – 500 г, сладкий перец – 4 шт., горький перец – 2 шт., черный перец горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливы, лук, сладкий и горький перец пропустить через мясорубку, посолить, добавить перец горошком, поставить на огонь и варить на медленном огне в течение 4 часов до загустения. Готовый кетчуп закатать в стерилизованные банки.

Кетчуп из красной (черной) смородины

Ингредиенты

Красная (черная) смородина – 2 кг, сахар – 1 кг, столовый уксус – 150 мл, молотая гвоздика – 20 г, молотая корица – 20 г, черный молотый перец – 10 г, душистый молотый перец – 10 г.

Способ приготовления

Смородину смешать с сахаром, поставить на огонь, довести до кипения и варить на медленном огне в течение 20 минут. Полученное желе отжать, протереть через сито, чтобы удалить семена, добавить уксус и пряности. Варить, помешивая, в течение нескольких минут.

Горчица

Ингредиенты

Горчичный порошок, уксус, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Горчичный порошок развести небольшим количеством кипятка до консистенции творога и хорошо размешать. Полученную массу залить кипятком так, чтобы она полностью была покрыта водой, и оставить на 10–12 часов, чтобы удалить горечь.

Затем воду слить, в горчицу добавить уксус, сахар и соль (при необходимости воду).

Горчица с мускатным орехом

Ингредиенты

Горчичный порошок – 100 г, виноградный или ягодный уксус – 40 мл, оливковое масло – 20 мл, сахарная пудра – 50 г, гвоздика – 10 г, молотый мускатный орех – 3 г, соль – 5 г.

Способ приготовления

Горчичный порошок хорошо растереть, заварить кипятком, хорошо размешать, залить 500 мл горячей воды и оставить на сутки. Затем слить излишек воды, добавить оливковое масло, уксус, соль, сахарную пудру и пряности. Все хорошо размешать, закрыть крышкой и выдерживать 3 часа.

Количество и наименование ингредиентов в этом рецепте можно менять, однако следует помнить, что масса пряностей не должна превышать массу горчичного порошка более чем на 15 %, а масса уксуса – на 40 %.

Приложения

Котлеты из говядины со шпиком

КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ СО ШПИКОМ
Идеальным гарниром к котлетам из говядины со шпиком, описанным на стр. 19, будет отварной картофель с морковью, зеленым горошком и зеленью, например укропом.

Идеальным гарниром к котлетам из говядины со шпиком, описанным на стр. 19, будет отварной картофель с морковью, зеленым горошком и зеленью, например укропом.

Заливные креветки

ЗАЛИВНЫЕ КРЕВЕТКИ
Заливные креветки, рецепт которых дан на стр. 206, красиво уложенные в виде раковины, станут изюминкой любого стола. Их можно подавать как на отдельных маленьких тарелочках, так и на большом плоском блюде.

Заливные креветки, рецепт которых дан на стр. 206, красиво уложенные в виде раковины, станут изюминкой любого стола. Их можно подавать как на отдельных маленьких тарелочках, так и на большом плоском блюде.

Заливная курица

ЗАЛИВНАЯ КУРИЦА
Заливную курицу (см. стр. 184) можно подать с солеными огурцами и зеленью, а также с овощным или фруктово-ягодным соусом. Блюдо будет смотреться более эффектно, если для его приготовления использовать фигурные формочки.

Заливную курицу (см. стр. 184) можно подать с солеными огурцами и зеленью, а также с овощным или фруктово-ягодным! соусом. Блюдо будет смотреться более эффектно, если для его приготовления использовать фигурные формочки.

Запеканка из куриных окорочков с картофелем и кукурузой

ЗАПЕКАНКА ИЗ КУРИНЫХ ОКОРОЧКОВ
С КАРТОФЕЛЕМ И КУКУРУЗОЙ
Запеканку, рецепт которой дан на стр. 94, желательно подавать в той форме, в которой она выпекалась. Для красоты её можно посыпать измельченной зеленью, листиками мяты или базилика.

Запеканку, рецепт которой дан на стр. 94, желательно подавать в той форме, в которой она выпекалась. Для красоты ее можно посыпать измельченной зеленью, листиками мяты или базилика.

Холодец из телячьих ног

ХОЛОДЕЦ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ НОГ
При приготовлении холодца из телячьих ног (см. стр. 159) мясо можно не пропускать через мясорубку, а мелко нарезать.

При приготовлении холодца из телячьих ног (см. стр. 159) мясо можно не пропускать через мясорубку, а мелко нарезать.

Холодец из курицы

ХОЛОДЕЦ ИЗ КУРИЦЫ
Вариаций на тему холодца из курицы, рецепт которого помещён на стр. 164, может быть великое множество. Его можно делать не только с корнем петрушки, но и с морковью, каперсами, консервированной кукурузой.

Вариаций на тему холодца из курицы, рецепт которого помещен на стр. 164, может быть великое множество. Его можно делать не только с корнем петрушки, но и с морковью, каперсами, консервированной кукурузой.

Запеканка из мяса с баклажанами и кабачками

ЗАПЕКАНКА ИЗ МЯСА С БАКЛАЖАНАМИ И КАБАЧКАМИ
В рецепте, размещенном на стр. 71, баклажаны можно нарезать не только кружками, но и продолговатыми ломтиками, а кроме петрушки использовать базилик с зелеными или фиолетовыми листьями.

В рецепте, размещенном на стр. 71, баклажаны можно нарезать не только кружками, но и продолговатыми ломтиками, а кроме петрушки использовать базилик с зелеными или фиолетовыми листьями.

Запеканка из мяса с макаронами

ЗАПЕКАНКА ИЗ МЯСА С МАКАРОНАМИ
Чтобы запеканка из мяса с макаронами (см. стр. 84) выглядела более аппетитной, сверху ее можно посыпать тертым сыром. Для ее украшения, кроме зелени укропа, подойдет и зелень петрушки или сельдерея.

Чтобы запеканка из мяса с макаронами (см. стр. 84) выглядела более аппетитной, сверху ее можно посыпать тертым сыром. Для ее украшения, кроме зелени укропа, подойдет и зелень петрушки или сельдерея.